

Rôtissoire

Électriques





Modèles :
AR-7EVH
RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE AVEC HOTTE SANS ÉVACUATION

• INSTALLATION
• FONCTIONNEMENT
• ENTRETIEN



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS MN-28924 (FR) • 10/11


ALTO-SHAAM®



LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

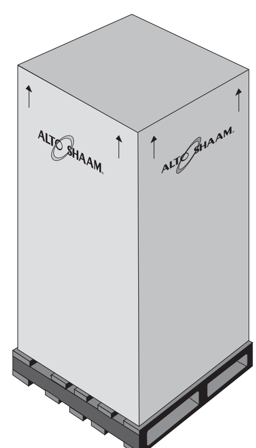
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

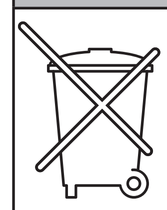
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

DANGER



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

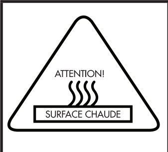
LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION



FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION



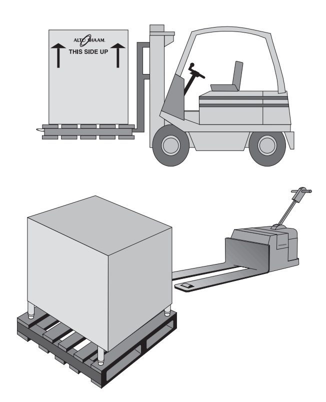
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

DANGER



NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

MISE EN PLACE

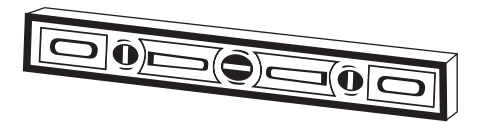


Pour être conformes aux normes établies de la National Sanitation Foundation, tous les modèles montés sur un comptoir doivent être scellés au comptoir avec un produit vulcanisant à température ambiante ou un Silastic conforme aux exigences N.S.F. ou présenter un dégagement sans obstruction de 152 mm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.

1. L'appareil doit être installé dans une pièce bien ventilée obéissant aux normes et aux codes locaux de ventilation et sur une surface non combustible et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. Pour la sécurité et le côté pratique, la rôtissoire doit être installée dans un endroit facilitant l'accès aux commandes et doit être positionnée à une hauteur suffisamment sûre et pratique offrant un chargement et un déchargement pratique des produits chauds.
4. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.
5. La rôtissoire peut être empilée sur une autre rôtissoire ou sur une armoire de maintien. Des instructions complètes relatives à l'empilage se trouvent dans ce manuel.

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

MISE DE NIVEAU



Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que l'appareil ne s'est pas déplacé.

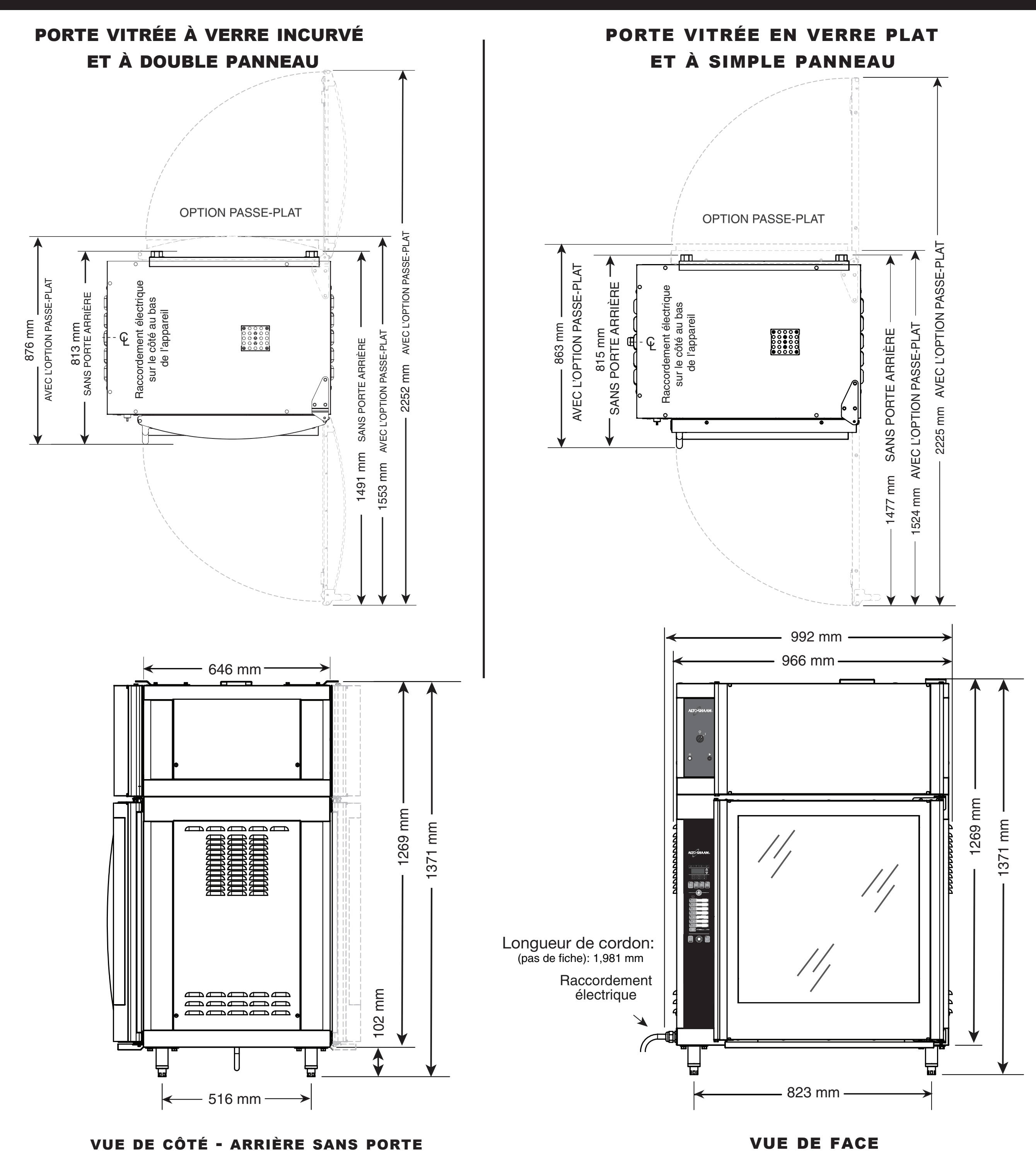
REMARQUE : Un défaut de niveau de cet appareil peut provoquer un mauvais fonctionnement.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM

Il faut prévoir un dégagement minimal de 152 mm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil. La garantie est annulée si ces instructions ne sont pas respectées.

INSTALLATION

MISE EN PLACE



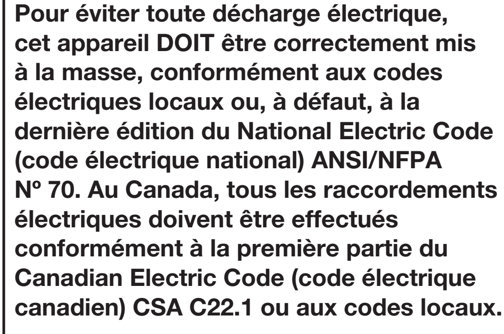
CAPACITÉ PRODUIT\PLATS	
44 kg MAXIMUM	
BROCHES D'ANGLE (DE SÉRIE) : (LIMITE DE 7 BROCHES) Jusqu'à vingt-et-un (21) poulets de 1,6 kg Jusqu'à vingt-huit (28) poulets de 1,1 à 1,4 kg	BROCHES À PIQUES (EN OPTION) : (LIMITE DE 7 BROCHES) Jusqu'à vingt-huit (28) poulets de 1,1 à 1,6 kg
BROCHE À DINDE (EN OPTION) : (LIMITE DE 3 BROCHES) Une (1) dinde de 11 kg maximum par broche	

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Le four doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

DANGER





Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.



Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « ARRÊT ».

Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Une fois que le câblage et les raccordements électriques ont été réalisés, tourner l'interrupteur d'alimentation principal sur la position « MARCHE ». **L'interrupteur d'alimentation principale peut être laissée sur la position « MARCHE » pour une utilisation quotidienne, mais doit être tourné sur la position « ARRÊT » lors du nettoyage de la rôtissoire ou lorsqu'on procède à son entretien ou à des réparations.**

ATTENTION



TOUJOURS REMETTRE LE JOINT DE PORTE EN PLACE AVANT DE NETTOYER L'INTÉRIEUR OU DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.

DANGER



LES APPAREILS SANS CORDON FOURNI PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE ÉQUIPÉS D'UN CORDON DE LONGUEUR SUFFISANTE POUR PERMETTRE LE DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL LORS DU NETTOYAGE.



LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	
208 (AGCY)	1	60	40,0	8,4	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
240 (AGCY)	1	60	38,0	8,9	
208 (AGCY)	3	60	33,0/ph	8,4	BOUT DÉNUDÉ, PAS DE FICHE
240 (AGCY)	3	60	32,0/ph	8,9	
380-415 (AGCY)	3	50	24,0/ph	8,9	SANS CORDON NI FICHE
380	3	50	22,0/ph	7,5	
415	3	50	24,0/ph	8,9	

Les schémas de câblage se trouvent dans le panneau d'accès intérieur de l'appareil.

CONCERNANT LES MODÈLES STANDARD INTERNATIONAUX :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon flexible avec fiche, un dispositif coupe-circuit omnipolaire agréé dans le pays avec lame d'air d'au moins 3 mm sur tous les pôle doit être inclus dans le câblage fixe pour l'ouverture du circuit. Si un cordon sans fiche est utilisé, le conducteur vert/jaune doit être raccordé à la borne qui porte le symbole de terre. Si une fiche est utilisée, la prise de courant doit être aisément accessible. Si le cordon d'alimentation doit être changé, obtenir un modèle similaire auprès du distributeur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Raccordement du cordon d'alimentation : Le raccordement par le côté est recommandé pour toutes les applications. Si un raccordement par le bas est nécessaire sur les modèles de comptoir, prévoir la découpe d'un passage dans le comptoir pour permettre au cordon de pendre librement sans se plisser.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Les appareils homologués CE doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

⚠ DANGER



S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

INSTALLATION

INSTALLATION du ramasse-gouttes

Fixer le plateau à l'aide de deux boulons de carrosserie dans le panneau de la base. Lever le plateau en l'éloignant pour le retirer.



COMBINAISONS D'EMPILAGE ET CARACTÉRISTIQUES D'INSTALLATION

COMBINAISONS D'EMPILAGE (MONTÉS À L'USINE)

Rôtissoire **AR-7EVH** avec hotte sans évacuation ***sur*** armoire de maintien complémentaire **AR-7H**

Nécessite des pieds à bride de 152 mm **5001761** boulonnés au sol.

[HAUTEUR TOTALE : 2307 mm]

ATTENTION



LES MONTAGES EN EMPILEMENT HORS DU TERRIROIRE DES ETATS-UNIS IMPLIQUENT L'UTILIS ATION DE PIEDS A BRIDE ET DOIVENT ETRE FIXES AU SOL.

ATTENTION



VEILLER À BIEN ATTACHER CHACUN DES QUATRE TROUS

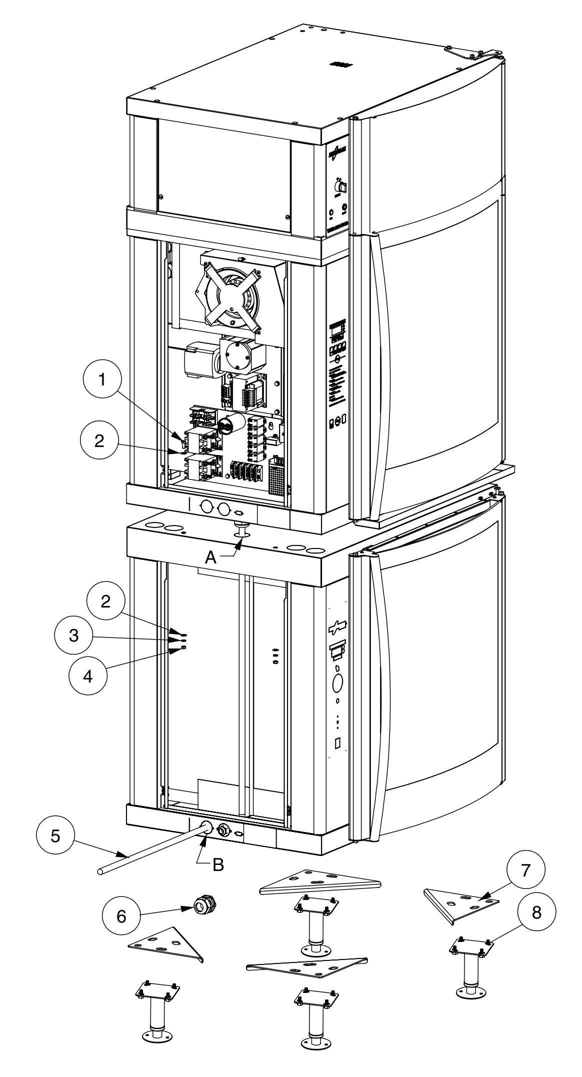
INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

Une rôtissoire avec hotte sans évacuation peut être superposée à une armoire de maintien en température compatible.

La pose d'une rôtissoire sur une armoire de maintien compatible nécessite uniquement des vis, des rondelles-freins et des écrous.

Tous les trous de fixation sont préperforés. L'ensemble superposé combiné nécessite également un dégagement minimal de 152 mm en haut, à l'arrière et des deux côtés.

1. Attache 4 : Supports de fixation (1010092) et tous pieds ou roulettes requis (variables) avec 4 : SC-2191, 4 : WS-2867 et 4 : WS-22095 vers l'appareil du bas.
2. Déposer les panneaux d'accès des deux appareils.
3. Défoncer le trou préperforé (A) dans le panneau supérieur de l'appareil du bas.
4. Détacher le cordon d'alimentation de l'appareil du haut et le mettre au rebut.
5. Le nouveau cordon d'alimentation et le serre-câble de l'appareil du dessus doivent passer à travers le trou préperforé du panneau supérieur de l'appareil du bas.
6. Avec précaution, soulever l'appareil du haut et le mettre en place en l'alignant avec l'appareil du bas.
7. Attacher les appareils l'un à l'autre en introduisant une vis à tête hexagonale munie d'une rondelle par l'intérieur de l'appareil du haut et à l'aide d'une rondelle, d'une rondelle-frein et d'un écrou depuis l'intérieur de l'appareil du bas. Serrer fermement les quatre vis.
8. Fixer une douille serre-câble au panneau inférieur de l'appareil du bas à gauche du cordon d'alimentation existant. (B)
9. Passer le cordon d'alimentation de l'appareil du haut à travers les douilles du serre-câble, puis serrer les douilles.
10. Replacer les panneaux d'accès des deux appareils.



Ensemble superposé AR-7EVH sur AR-7H			
RÉF. N°	**PIÈCE N°**	**DESCRIPTION DES PIÈCES**	**QTÉ**
1	SC-27385	VIS, TÊTE HEX LG 1/4/20 X 3/4 PO	4
2	WS-22094	RONDELLE, 1/4 PO, PLATE , 5/8 DIA EXT 18-8 INOX	8
3	WS-2294	RONDELLE FREIN, 1/4 PO	4
4	NU-2437	ÉCROU, 1/4-20 HEX INOX	4
5	CD-3987	CORDON, 8/4 SEEO W-A, 105C, (-50C)	1
6	BU-33948	DOUILLE, SERRE-CÂBLE, 18 MM-25 MM AR-7E	1
7	1010092	UPPORT, FIXATION, BASE	4
8	SC-2191	VIS, TÊTE HEX, 5/16-18 X 1 PO LONG	16
9*	CR-3801	CONNECTEURS, *CT, BAGUE, 10 MM, SQ/M6	4
10*	WS-22095	RONDELLE, 3/8 PO DIA INT, 1 PO DIA EXT, PLATE, 18-8 INOX	16
11*	WS-2867	ONDELLE FREIN, 5/16 PO	16

*NON REPRÉSENTÉ

INSTALLATION

OPTIONS ET ACCESSOIRES

DESCRIPTION		RÉF.
POIGNÉE DE PORTE		HD-26900
LÈCHEFRITE, ACIER INOXYDABLE	SANS ÉCOULEMENT	1001976
PIEDS, CAOUTCHOUC, 51 mm UNIQUEMENT POUR LES COMPTOIRS	CE UNIQUEMENT	5001614
UNITÉ DE RECUEIL DE GRAISSE	NON DISPONIBLE SUR LES UNITÉS EMPILÉES	5012271
PIEDS	ENSEMBLE DES PIEDS, 152 mm	5001414
	ENSEMBLE, PIEDS À BRIDES, 152 mm (NÉCESSAIRE POUR LES UNITÉS EMPILABLES)	5001761
PANIER MÉTALLIQUE À USAGES MULTIPLES (AXE DE 0,50 DE DIAMÈTRE)		BS-26019
BROCHES	BROCHE COUDÉE, ACIER INOXYDABLE (7 BROCHES STANDARD AVEC L'APPAREIL)	SI-25934
	BROCHE PERFORATRICE, ACIER INOXYDABLE	SI-25729
	BROCHE À DINDE, ACIER INOXYDABLE	5011681
	BROCHE COUDÉE, REVÊTEMENT TÉFLON	5001335
ENSEMBLE D'EMPILAGE (MONTÉ EN USINE)		
AR-7EVH SUR AR-7H	(208-240V, MONOPHASÉ)	5008787
	(208-240 V, TRIPHASÉ)	5008948
	(380-415 V)	5008922
SUPPORTS	AR-7E AVEC GRILLE, 912mm x 995mm x 700mm	FR-26550
	AR-7E SUR 750-S, 914mm x 995mm x 700mm	5002058
ENSEMBLE D'ACCESSOIRES À REVÊTEMENT TÉFLON® CLASSE COMMERCIALE, COMPRENANT DES DISQUES, UN RAMASSE-GOUTTES ET 7 BROCHES COUDÉES		5001302
FILTRES DE REMPLACEMENT DE HOTTE SANS ÉVACUATION	FILTRE À GRAISSE	FI-25867
	FILTRE À CHARBONS	FI-25866

UNITÉ DE RECUEIL DE GRAISSE



MISE EN MARCHE

1. Il convient de se familiariser avec le fonctionnement des commandes avant d'utiliser l'appareil. Lire ce manuel avec attention et le conserver pour consultation ultérieure.

2. S'assurer que les filtres à l'intérieur de la hotte soient correctement installés et que la porte soit fermée.

3. Mettre la hotte en marche en tournant l'**interrupteur Marche/Arrêt** ① sur la position « I »

- Noter que le **voyant lumineux du ventilateur** ② s'allume quand il fonctionne.

4. Attendre 5 secondes et appuyer sur le **bouton de remise à zéro** ③ pour permettre à la rôtissoire de se mettre en marche.

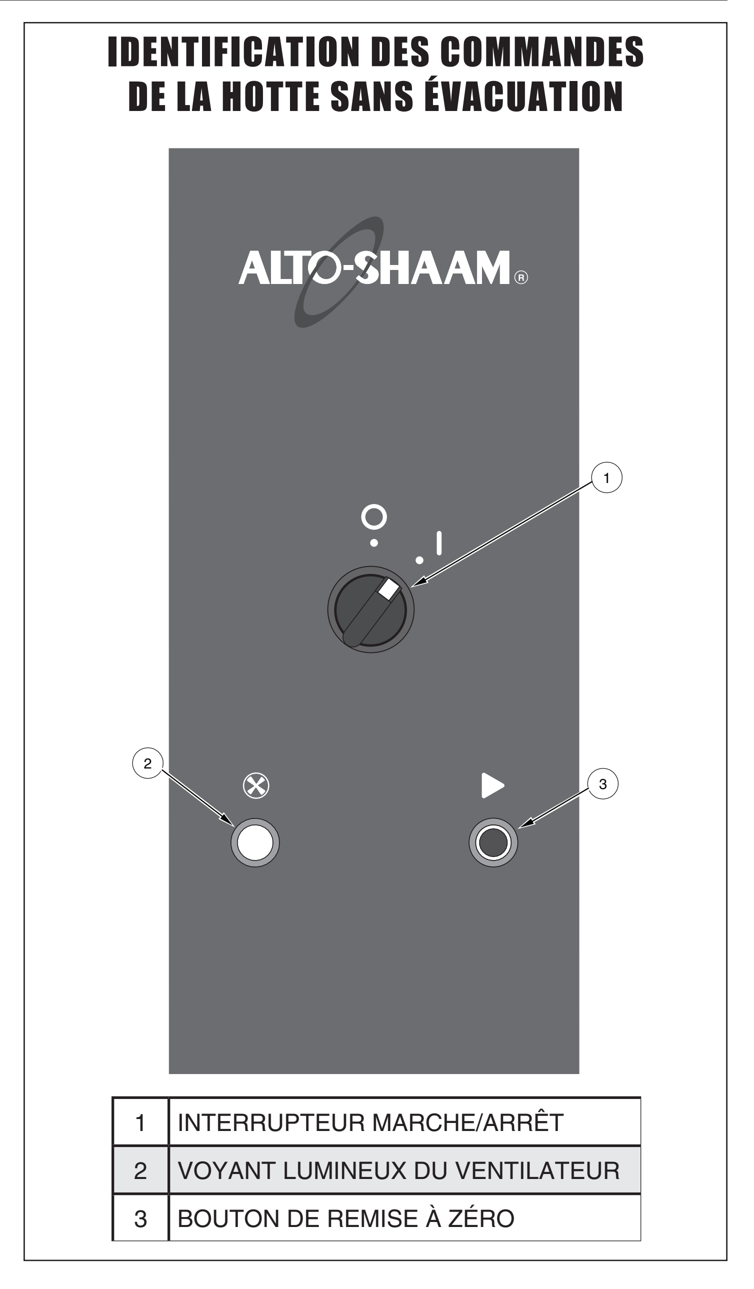
5. Continuer avec les instructions d'utilisation de la rôtissoire en page 10.

ATTENTION

LA HOTTE ET LA RÔTISSOIRE NE FONCTIONNERONT PAS SI LES FILTRES NE SONT PAS EN PLACE.



IDENTIFICATION DES COMMANDES DE LA HOTTE SANS ÉVACUATION



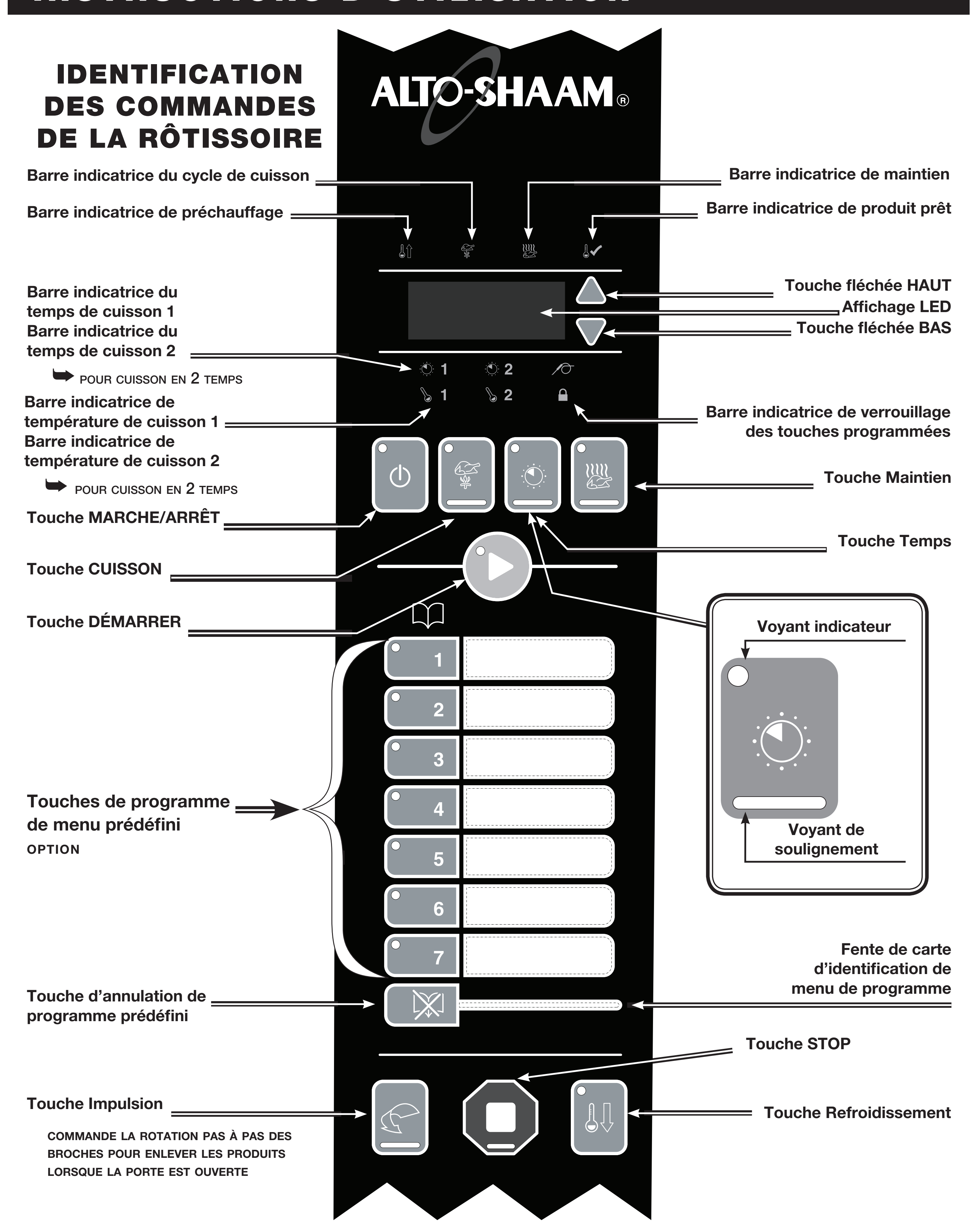
1	INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT
2	VOYANT LUMINEUX DU VENTILATEUR
3	BOUTON DE REMISE À ZÉRO



ATTENTION

LES BORDS À L'INTÉRIEUR DU LOGEMENT DE HOTTE PEUVENT ÊTRE COUPANTS. FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTION POUR DÉPOSE LES FILTRES ET LES REMETTRE EN PLACE.

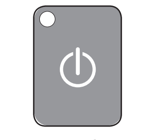
IDENTIFICATION DES COMMANDES DE LA RÔTISSOIRE



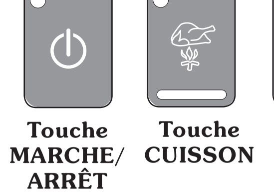
GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

LAISSER LA RÔTISSOIRE PRÉCHAUFFER

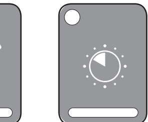
CHARGER LE PRODUIT UNE FOIS QUE LE FOUR ÉMET DES BIPS À INTERVALLES RÉGULIERS ET QUE LA TOUCHE DÉMARRER ET L'INDICATEUR PRÊT CLIGNOTENT



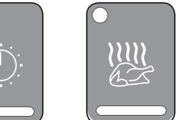
Touche MARCHE/ ARRÊT



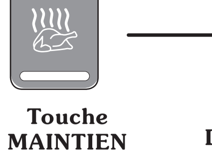
Touche CUISSON



Touche TEMPS



Touche MAINTIEN



Touche DÉMARRER

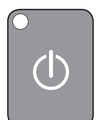
Indicateur Prêt

1. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**.
2. Appuyer sur la touche **CUISSON** et la régler.
3. Appuyer sur la touche **CUISSON** et la régler pour la cuisson en 2 temps.
4. Appuyer sur la touche **TEMPS** et la régler.
5. Appuyer sur la touche **TEMP** et la régler pour la cuisson en 2 temps.
6. Appuyer sur la touche **MAINTIEN** et la régler.
7. Appuyer sur la touche **MAINTIEN** une nouvelle fois pour ajouter du temps de brunissage.
8. **Une fois l'appareil préchauffé :** charger le produit et appuyer sur Démarrer.

ARTICLE	POULET, DEMIS OU PIÈCES	POULET ENTIER	POITRINE DE DINDE	CÔTES DE PORC	LONGE DE PORC, DÉSOSSÉE	GIGOT D'AGNEAU, DÉSOSSÉ
TAILLE	1,1 à 1,4 kg	1,1 à 1,4 kg	2,5 kg	1,25 kg et moins	2,3 à 3,2 kg	4 à 5 kg
CAPACITÉ PAR BROCHE/PANIER	8 pièces	3 à 4 poulets	1 poitrine de dinde	2 trains complets	1 ou 2 longes de porc	1 gigot d'agneau
BROCHE CONSEILLÉE	PANIER	BROCHE STANDARD OU À PIQUES	PANIER OU À PIQUES	PANIER	PANIER	PANIER OU À PIQUES
TEMPÉR. CUISSON 1	218 °C	204 °C	121 °C	121 °C	121 °C	121 °C
TEMPÉR. CUISSON 2	NON REQUIS	NON REQUIS	204 °C	191 °C	177 °C	177 °C
TEMPS DE CUISSON 1	30 minutes (20 min pour maintien prolongé)	45 minutes	1,5 heures	40 minutes	1 heure	1,5 heures
TEMPS DE CUISSON 2	NON REQUIS	NON REQUIS	15 minutes	5 minutes	15 minutes	15 minutes
TEMPÉR. MAINTIEN	71 °C	71 °C	74 °C	66 °C	71 °C	66 °C (cuisson à point)
TEMPS DE BRUNISSAGE	NON REQUIS	5 minutes	NON REQUIS	15 minutes	NON REQUIS	15 minutes
TEMPÉR. INTERNE FINALE	85 °C	85 °C	82 °C	71 à 77 °C	68 à 74 °C	63 à 66 °C

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE CUISSON



Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT.

1. Le voyant indicateur de marche/arrêt s'allume.
2. L'écran affiche le dernier réglage de température de maintien.
3. Le voyant indicateur de maintien s'allume.
4. La rôtissoire préchauffe jusqu'à la température de maintien affichée sur l'écran.



Appuyer sur la touche CUISSON.

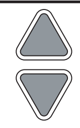
1. Les voyants de soulignement CUISSON et TEMPS s'allument en alternance.
2. L'écran indique le dernier réglage de température de cuisson lorsque le voyant de soulignement de CUISSON est allumé.
3. L'écran indique le dernier réglage de temps de cuisson lorsque le voyant de soulignement de TEMPS est allumé.
4. La barre indicatrice de température de cuisson s'allume pour :

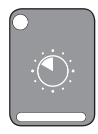
TEMPÉRATURE DE CUISSON 1 

5. **Si une cuisson en 2 temps est requise, appuyer de nouveau sur la touche CUISSON**
La barre indicatrice de température de cuisson s'allume pour :

TEMPÉRATURE DE CUISSON 2 

Pour changer la température affichée :
Après avoir appuyé sur la touche CUISSON, appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas alors que la barre de **TEMPÉRATURE DE CUISSON 1** ou de **TEMPÉRATURE DE CUISSON 2** est allumée.



Appuyer sur la touche TEMPS.

1. Le voyant de soulignement de TEMPS s'allume.
2. L'écran indique le dernier réglage de temps de cuisson lorsque le voyant de soulignement de TEMPS est allumé.
3. L'écran indique le dernier réglage de température de cuisson lorsque le voyant de soulignement de CUISSON est allumé.
4. La barre indicatrice de temps s'allume pour :

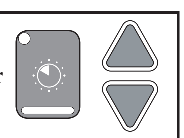

TEMPS 1 

5. **Si une cuisson en 2 temps est requise, appuyer de nouveau sur la touche TEMPS**

La barre indicatrice de temps s'allume pour :

TEMPS 2 

Pour changer le temps affiché :
Après avoir appuyé sur la touche TEMPS, appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas alors que la barre de **TEMPS 1** ou de **TEMPS 2** est allumée.

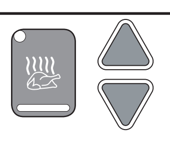




Appuyer sur la touche MAINTIEN.

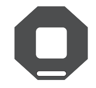
1. Le voyant de soulignement de MAINTIEN s'allume.
2. L'écran affiche le dernier réglage de température de maintien.

Pour changer la température de maintien :
Après avoir appuyé sur la touche MAINTIEN, appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas alors que le voyant de soulignement de MAINTIEN est allumé.



- La programmation de produit peut être considérée terminée une fois que la température de maintien est définie ou bien du temps de brunissage supplémentaire peut être ajouté le cas échéant.
- Une durée de maintien automatique s'active lorsque le temps du cycle de cuisson et tout temps de brunissage supplémentaire sont écoulés et que la BARRE PRODUIT PRÊT est allumée.
- Le produit continue de cuire pendant que la température diminue de la température de cuisson à la température de maintien. Pour obtenir de meilleurs résultats, toujours prévoir une durée de dépassement de température.

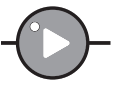
Pour interrompre un programme de cuisson avant la fin et poursuivre le maintien en température :



Appuyer sur STOP
la rôtissoire s'arrête



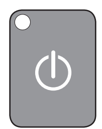
Appuyer sur MARCHE/ARRÊT
La rôtissoire continue en mode de maintien en température



Appuyer sur Démarrer
La rôtissoire commence à tourner en maintenant la température définie

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE SEULEMENT

Le maintien en température par la rôtissoire peut être activé à la mise en marche ou lorsqu'on souhaite mettre fin à la cuisson mais maintenir en température dans la rôtissoire.



Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT.

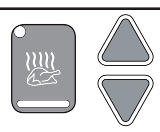
1. Le voyant indicateur de marche/arrêt s'allume.
2. L'écran affiche le dernier réglage de température de maintien.
3. Le voyant indicateur de maintien s'allume.
4. La rôtissoire préchauffe jusqu'à la température de maintien affichée sur l'écran.

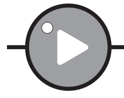


Appuyer sur la touche MAINTIEN.

1. Le voyant de soulignement de MAINTIEN s'allume.
2. L'écran affiche le dernier réglage de température de maintien.

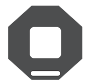
Pour changer la température de maintien :
Après avoir appuyé sur la touche MAINTIEN, appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas alors que le voyant de soulignement de MAINTIEN est allumé.





Appuyer sur la touche Démarrer.
La rôtissoire commence à tourner à la température définie.

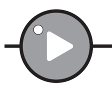
Pour interrompre un programme de cuisson avant la fin et poursuivre le maintien en température :



Appuyer sur STOP
la rôtissoire s'arrête



Appuyer sur MARCHE/ARRÊT
La rôtissoire continue en mode de maintien en température



Appuyer sur Démarrer
La rôtissoire commence à tourner en maintenant la température définie

FONCTION DE BRUNISSAGE SUPPLÉMENTAIRE



La commande permet de définir une durée donnée de brunissage supplémentaire entre la fin de la DURÉE DE CUISSON et l'illumination de la BARRE PRODUIT PRÊT à la fin du cycle de cuisson. Cette durée de brunissage doit être ajoutée durant la programmation initiale.

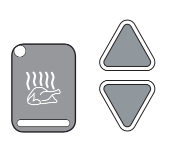


Appuyer sur la touche MAINTIEN.

1. Le voyant de soulignement de MAINTIEN s'allume.

2. L'écran affiche le dernier temps de brunissage.

Pour changer le temps de brunissage :
Après avoir appuyé sur la touche MAINTIEN, appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas lorsque le temps de brunissage s'affiche. **Remarque :** Pour désactiver la fonction de brunissage, régler le temps sur « :00 »



LE TEMPS DE BRUNISSAGE MOYEN POUR LA MAJORITÉ DES PRODUITS EST DE 5 À 20 MINUTES

- Si un temps de brunissage a été défini, seuls les éléments rayonnants fonctionnent.
- **REMARQUE :** Le produit continue de cuire pendant que la température diminue de la température de cuisson à la température de maintien. Pour obtenir de meilleurs résultats, toujours prévoir une durée de dépassement de température.
- La BARRE PRODUIT PRÊT s'allume à la fin du temps de brunissage défini et la température du four diminue jusqu'à la température de maintien définie dans le mode de maintien automatique.



LA RÔTISSOIRE CONTINUE DE PRÉCHAUFFER JUSQU'À ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON.

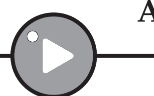
TOUJOURS LAISSER LA RÔTISSOIR PRÉCHAUFFÉE JUSQU'À LA TEMPÉRATURE DE CUISSON DÉFINIE.

Une fois que le four est complètement préchaussé, la touche DÉMARRER et la BARRE PRODUIT PRÊT clignote et la commande émet quatre bips sonores





CHARGER LE PRODUIT



APPUYER SUR DÉMARRER

- Le moteur de broche commence à tourner.
- L'affichage alterne entre le réglage de la température de cuisson et le réglage de la durée de cuisson.

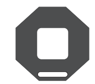
Lorsque le temps de cuisson et tout temps de brunissage supplémentaire sont écoulés, la BARRE PRODUIT PRÊT s'allume pour indiquer la fin de la fonction de cuisson.

▶ ▶ ▶ LA DURÉE DE MAINTIEN AUTOMATIQUE S'ACTIVE. ◀ ◀ ◀

- L'affichage alterne entre la température de maintien définie et le temps de maintien écoulé depuis que l'indicateur PRÊT s'est allumé.



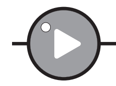
Pour interrompre un programme de cuisson avant la fin et poursuivre le maintien en température :



Appuyer sur STOP
la rôtissoire s'arrête



Appuyer sur Marche/Arrêt
La rôtissoire continue en mode de maintien en température

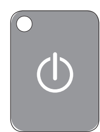


Appuyer sur Démarrer
La rôtissoire commence à tourner à la température définie

OPTION DES TOUCHES DE PROGRAMME

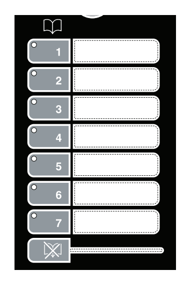
La rôtissoire Alto-Shaam offre la possibilité de définir jusqu'à sept programmes de cuisson. Un programme de cuisson peut inclure toutes les fonctions de cuisson et de maintien en température. Les programmes de cuisson s'enregistrent et s'activent à l'aide des touches Prédéfini numérotées 1 à 7.

PROGRAMMER UNE SÉQUENCE DE CUISSON :



La rôtissoire étant en position à l'arrêt, déterminer les modalités de cuisson à programmer pour de produit alimentaire. Appuyer brièvement sur la touche marche/arrêt. Le four émet un bip d'une seconde et le voyant vert dans le coin supérieur gauche de la touche marche/arrêt s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le four se met en marche en mode de maintien de température. Le voyant orange MAINTIEN s'allume et le dernier réglage de la température de maintien s'affiche.

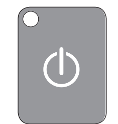
ENTRER TOUS LES PARAMÈTRES DE CUISSON ET DE MAINTIEN POUR LE PRODUIT SÉLECTIONNÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS DE LA PAGE PRÉCÉDENTE.



Sélectionner un numéro pour le produit programmé. Tenir la touche Prédéfini sélectionnée enfoncée jusqu'au signal sonore émis au bout de 3 secondes. Le voyant indicateur de la touche de numérotée s'allume. Le produit programmé est à présent enregistré dans la mémoire sous la touche numérotée sélectionnée.

REMARQUE : Les paramètres de la dernière touche PRÉDÉFINI programmée sont en mémoire lors de la programmation d'une nouvelle séquence. Changer manuellement les réglages pour la séquence suivante et choisir une touche numérotée différente pour le programme.

CUISINER À L'AIDE DES TOUCHES DE PROGRAMME :



APPUYER BRIÈVEMENT SUR LA TOUCHE MARCHE/ARRÊT.

- La commande émet un bip et le voyant indicateur vert de la touche marche/arrêt s'allume.
- Le voyant orange MAINTIEN s'allume.
- Le four se met en marche en mode de maintien de température.
- Le dernier réglage de la température de maintien s'affiche.
- Le voyant indicateur vert s'allume sur toutes les touches prédéfinis programmées.

APPUYER SUR LA TOUCHE DE PROGRAMME SOUHAITÉE (1 À 7)

- Le voyant de préchauffage s'allume.
  - ➥ La rôtissoire préchauffe automatiquement jusqu'à la température de cuisson programmée.
- Lorsque le four est chaud, il émet un bip et le voyant de préchauffage s'éteint.
- Les voyants Prêt et Démarrer clignotent alors tous les deux.
  - ➥ Le four maintient la température de cuisson à la valeur réglée, qui est affichée durant le mode Prêt/Démarrer.

REMARQUE : Un programme ne peut pas être modifié une fois qu'il est sélectionné. Pour être modifié, le programme doit être effacé et réenregistré.

CHARGER LES BROCHES DE PRODUITS DANS LE FOUR ET FERMER LA PORTE.

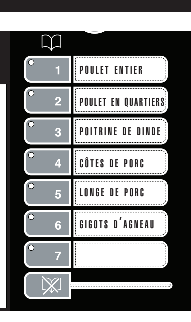
APPUYER BRIÈVEMENT SUR LA TOUCHE DÉMARRER.



REMARQUE : La rôtissoire émet 4 bips lorsque la cuisson est terminée.

ATTENTION

Après avoir programmé un produit particulier sous un numéro de touche de programme, il est conseillé d'identifier ce produit à l'aide d'une étiquette placée dans la fente de carte d'identification de programme.



EFFACER UN PROGRAMME


touche ANNULATION

Pour effacer un programme, le four doit être soit en mode manuel de maintien en température, soit en mode de préchauffage. Il ne peut pas être en mode de cuisson ou de maintien automatique.

Lorsque le four est en mode de maintien en température manuel ou en mode de préchauffage, appuyer en même temps sur la touche **ANNULATION** et sur la touche **PRÉDÉFINI** du numéro de programme à effacer. Le voyant indicateur du programme s'éteint une fois que le programme est effacé.


voyant indicateur de programme

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DES MENUS PROGRAMMÉS

Les touches de menus programmés peuvent être verrouillées à tout moment pour empêcher les modifications de réglage involontaires ou accidentelles.

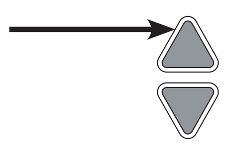

indicateur de verrouillage des programmes

Pour verrouiller les touches de programme, appuyer en même temps sur la touche fléchée **HAUT** et sur la touche **MARCHE/ARRÊT**. La rôtissoire émet un bip et le voyant indicateur de **verrouillage des programmes** s'allume. Relâcher les deux touches. Les programmes de la rôtissoire sont à présent verrouillés.

Pour déverrouiller les touches de programme, appuyer en même temps sur la touche fléchée **BAS** et sur la touche **MARCHE/ARRÊT**. La rôtissoire émet deux bips et le voyant indicateur de verrouillage des programmes s'éteint. Relâcher les deux touches. Les touches de programme sont à présent déverrouillées et prête pour la programmation.

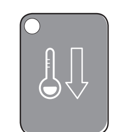
SÉLECTION FAHRENHEIT OU CELSIUS

La commande étant à l'arrêt, **tenir la touche fléchée HAUT enfoncée** pendant 2 secondes pour afficher l'échelle de température en cours d'utilisation. Pour alterner entre °F et °C, appuyer sur la touche fléchée Haut ou Bas pendant que l'échelle de température est affichée à l'écran.



La nouvelle échelle est enregistrée lorsque l'écran s'efface ou si la touche Marche/Arrêt est enfoncée.

REFROIDISSEMENT



Pour refroidir l'appareil :

- Appuyer sur la touche STOP
- Appuyer sur la touche **REFROIDISSEMENT**. Le ventilateur se met en marche. L'écran alterne entre l'affichage de « CooL » et celui de la température interne de l'enceinte.

  REMARQUE : Si la porte est fermée, l'écran affiche « oPEn door » au lieu de « CooL ».
- Appuyer sur la touche **STOP** une nouvelle fois pour annuler le processus de refroidissement.

AVERTISSEMENT

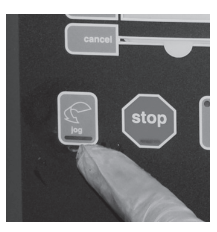


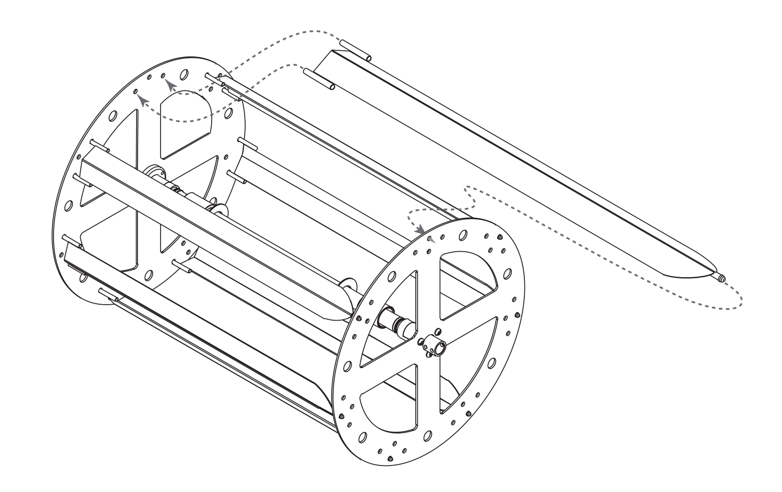
LE VENTILATEUR DE CONVECTION CONTINUE DE TOURNER DURANT LE REFROIDISSEMENT. NE PAS OUVRIR LE PANNEAU DURANT LE REFROIDISSEMENT DE LA RÔTISSOIRE.

CHARGEMENT DES PRODUITS

BROCHES STANDARD

Chacune des sept broches de la rôtissoire comporte deux barrettes soudées sur l'extrémité droite et une barrette striée soudée sur l'extrémité en pointe. Insérer les deux barrettes de l'extrémité droite dans les deux trous du disque de la roue d'entraînement indiqués sur l'illustration. Enfiler la barrette striée de l'extrémité pointue dans le trou supérieur indiqué sur le côté opposé et faire jouer jusqu'à ce que la striure accroche dans le trou. Après avoir mis un place une broche, faire tourner la rôtissoire à l'aide de la touche Impulsion comme indiqué pour charger chaque emplacement. Continuer de charger les broches l'une après l'autre. Cela a pour but de maintenir l'équilibre à l'intérieur de la rôtissoire.

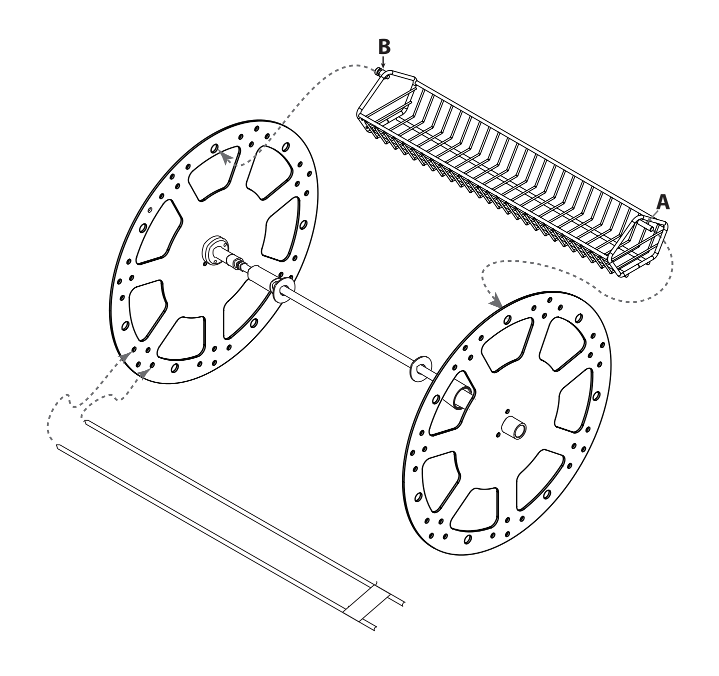




BROCHES/PANIERS EN OPTION

Lorsque les broches en option sont utilisées, les insérer dans la roue d'entraînement comme sur l'illustration.

Pour mettre en place le panier, enfiler le côté à barrette lisse **(A)** en premier. Pour sortir le panier, extraire la barrette usinée **(B)** en premier.



REMARQUE IMPORTANTE :

Si un jeu partiel de broches standard ou en option est utilisé, espacer les broches aussi uniformément que possible autour de la roue d'entraînement afin de maintenir un bon équilibre et une rotation régulière.

AVERTISSEMENT SPÉCIAL :

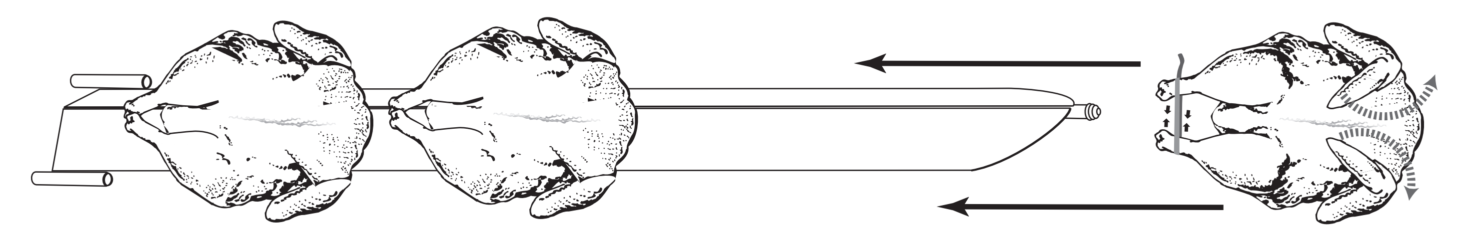
Il est possible d'utiliser une combinaison de broches standard, à piques et à panier en même temps mais **PAS** dans chaque emplacement. L'utilisation d'une broche dans chaque emplacement entraverait la rotation des paniers. L'emploi d'une combinaison de broches entraîne une capacité nettement réduite de la rôtissoire.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CHARGEMENT DES PRODUITS

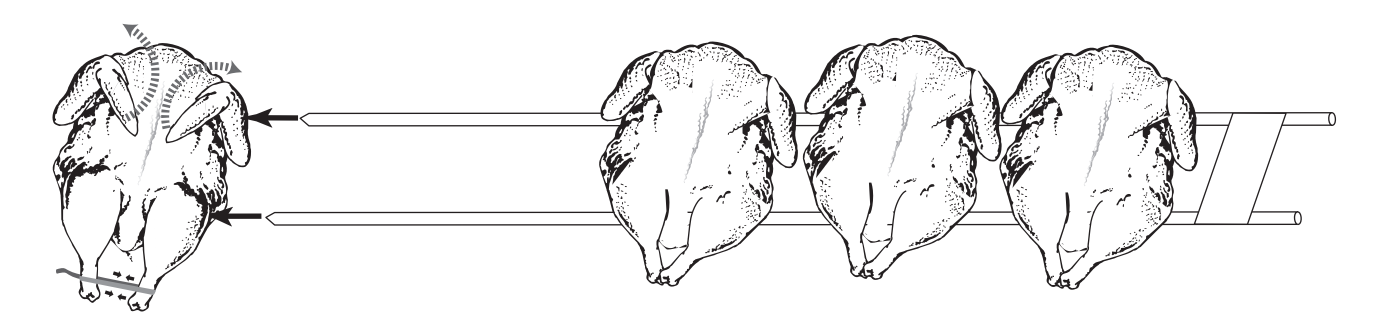
BROCHE STANDARD

Enfiler les poulets entiers avec les pattes vers le côté droit de la broche. Charger jusqu'à 3 poulets de 1,6 kg par broche, soit un total de 21 poulets, ou 4 poulets de 1,1 kg, soit un total de 28 poulets entiers.



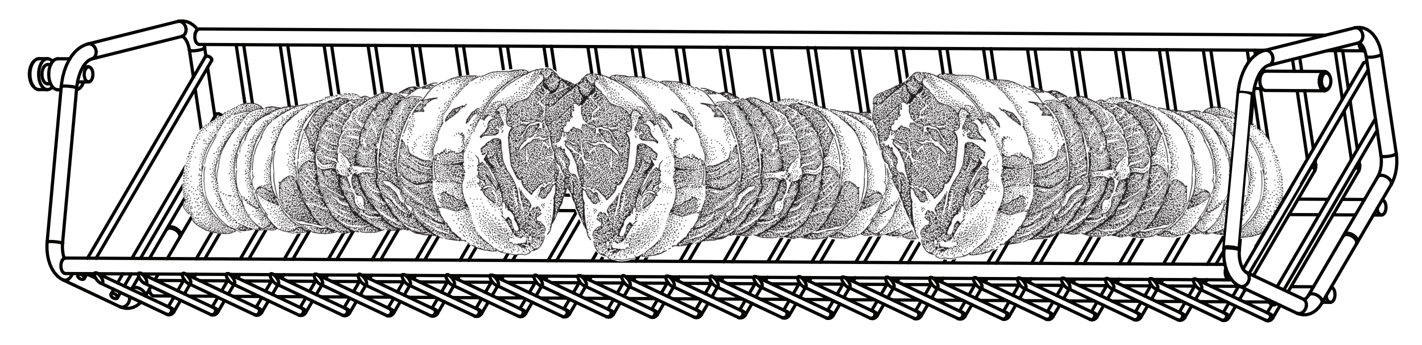
BROCHE À PIQUES (EN OPTION)

La broche à piques en option (réf. SI-25729) accepte 4 poulets entiers de 1,1 kg à 1,6 kg par broche.



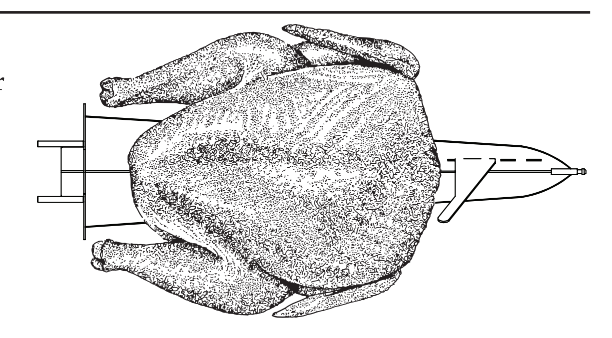
BROCHE À PANIER (EN OPTION)

Les broches à panier (réf. BS-26019 avec barrette de diamètre de 0,50) sont utiles pour les produits de forme irrégulière, les articles denses ou pesants ou les produits plus lourds nécessitant plus de support que les broches à piques.



BROCHE À DINDE (en option)

Enfiler la dinde entière avec les pattes vers la plaque de butée de la broche (réf. 5011681) puis enfiler la patte d'arrêt pour tenir la dinde en place. Charger une dinde de 11,4 kg maximum par broche. Utiliser jusqu'à trois broches à dinde à la fois, soit un total de 3 dindes entières.

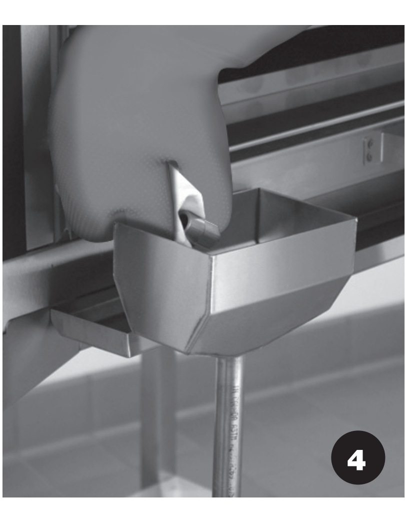


PROCÉDURES DE COLLECTE DE GRAISSE













1. Ouvrir la porte du four et tirer le bac à graisse inférieur vers l’avant par la poignée. Tirer le bac vers l’avant jusqu’à ce qu’il s’engage sur le mécanisme de butée automatique seulement. NE PAS tirer le bac au-delà de ce que permet le mécanisme.

2. Placer le collecteur de graisse roulant devant le four. Tourner et desserrer le bouton de déblocage noir pour déployer l’entonnoir télescopique vers le haut. Veiller à placer le bol d’entonnoir supérieur directement sous le bec verseur du bac à graisse.

3. Placer l’entonnoir télescopique derrière le tuyau de vidange coudé. Serrer le bouton noir pour le bloque en place.

4. En portant des gants de protection thermique, tourner l’ouverture du bec verseur de bac à graisse vers le bol d’entonnoir. L’ouverture du bec verseur doit pointer vers le bas en position 6 heures. *Faire preuve de précaution car de la graisse chaude commence à s’écouler par le bec verseur du bac.

5. Vidanger complètement le liquide et la graisse du bac à graisse du four dans le bol de collecte. Attendre que la graisse ait complètement fini de s’écouler et de goutter.

6. En portant des gants de protection thermique, tourner l’ouverture du bec verseur de bac à graisse vers le haut pour couper tout écoulement de graisse. L’ouverture du bec verseur doit pointer vers le haut en position 12 heures.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PROCÉDURES DE COLLECTE DE GRAISSE











7. Tourner et desserrer le bouton de déblocage noir et faire coulisser l'entonnoir télescopique vers le bas sans forcer.

8. Abaisser l'entonnoir télescopique jusqu'au point où il s'arrête sans forcer. Lorsqu'il est correctement abaissé, l'entonnoir doit passer sous le four.

9. Repousser le bac à graisse dans le four et fermer la porte du four. Essuyer toutes les coulures sur l'avant du bac et du four avec un chiffon humide.

10. Contrôler le niveau de graisse dans le collecteur de graisse roulant après chaque vidange du four. Soulever le couvercle par la poignée sur l'avant du collecteur roulant pour observer le niveau de graisse. Si le collecteur est à moitié plein ou plus, il doit être vidé dans la benne à ordures ou la cuve de collecte de graisse de l'immeuble.

11. Remettre le collecteur de graisse roulant dans sa position d'origine en le repoussant complètement sous la rôtissoire électrique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA HOTTE



Pour assurer un fonctionnement optimal de la hotte sans évacuation, il est important d'établir et de maintenir un calendrier de nettoyage et d'entretien régulier. L'utilisation du formulaire de rappel de nettoyage et de maintenance contenu dans ce manuel est vivement recommandée.
Remarque : Si le nettoyage n'est pas effectué selon les instructions, un incendie peut se déclencher.

L'accès aux composants internes, aux interrupteurs de sécurité, aux filtres, etc., s'effectue en ouvrant la trappe d'accès. Un filtre de graissage métallique et un filtre à charbons sont situés immédiatement à l'intérieur de la trappe d'accès de la hotte.

Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

REMARQUE : Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur de l'acier inoxydable.

ATTENTION

LA HOTTE ET LA RÔTISSOIRE NE FONCTIONNERONT PAS SI LES FILTRES NE SONT PAS EN PLACE.

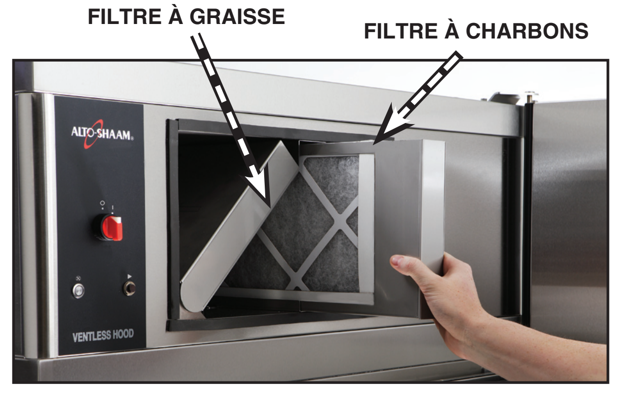
FILTRE À CHARBONS

Le charbon (filtre de contrôle d'odeurs et de pollution) est situé immédiatement à l'intérieur de la trappe d'accès de la hotte. L'état du filtre à charbons doit être contrôlé régulièrement pour vérifier la présence de contaminants. **Il doit être changé au minimum tous les trois mois ou plus souvent s'il y a une présence importante de contaminants ou si le filtre n'élimine plus les odeurs.** Pour retirer le filtre, le saisir aux deux extrémités et le détacher en le tirant du devant de la hotte.

LORS DU REMPLACEMENT DU FILTRE, S'ASSURER QUE LA FLÈCHE D'ÉCOULEMENT D'AIR POINTE VERS LE VENTILATEUR DE LA HOTTE. S'ASSURER QUE LE FILTRE EST REPLACÉ DANS LE CADRE EN MÉTAL À QUATRE COTÉS FOURNI AVEC LA HOTTE.

FILTRE À GRAISSE

FILTRE À CHARBONS



DANGER





L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

⚠ DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

FILTRES À GRAISSE ET CAISSON MÉTALLIQUE (PLÉNUM)

Le filtre à graisse en métal est situé immédiatement à l'intérieur de la hotte. La fréquence de nettoyage devrait être basée sur l'utilisation du four. Les produits gras, tels que la viande rouge, la volaille, etc., imposent une fréquence de nettoyage d'au moins une fois par semaine. Pour déposer le filtre à graisse, le tirer tout droit hors du caisson de l'accès frontal. Mettre le filtre au lave-vaisselle ou le laver séparément en le plaçant dans de l'eau chaude savonneuse jusqu'à éliminer toute la graisse et les particules. Rincer avec soin. Laisser le filtre sécher à l'air avant de le remettre en place.

Nettoyer l'intérieur du caisson métallique (plénum) avec un chiffon humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Éviter impérativement l'utilisation de produits nettoyants abrasifs, de nettoyants à base de chlore ou de nettoyants contenant des sels quaternaires. Utiliser un produit dégraissant le cas échéant.

ATTENTION

LES BORDS À L'INTÉRIEUR DU LOGEMENT DE HOTTE PEUVENT ÊTRE COUPANTS. FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTION POUR DÉPOSE LES FILTRES ET LES REMETTRE EN PLACE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA RÔTISSOIRE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL



Dans des circonstances normales, ce four devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne potentielle de ce four. La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

⚠ DANGER

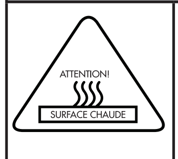


DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

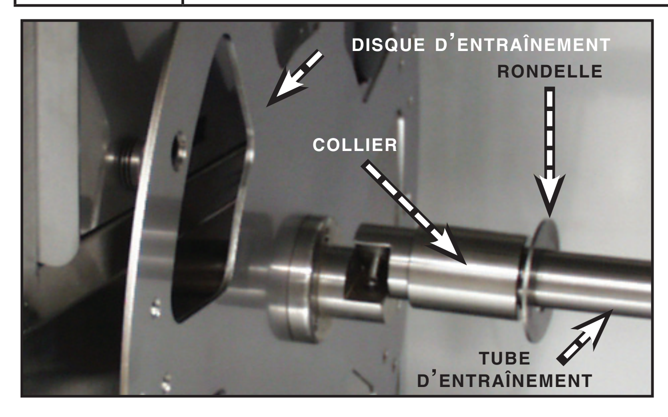
NETTOYER LA RÔTISSOIRE CHAQUE JOUR

1. Mettre l'interrupteur d'alimentation électrique en position « ARRÊT ».
2. Laisser les surfaces de la rôtissoire refroidir.
3. Débrancher la rôtissoire de la source d'alimentation électrique.
4. Retirer tous les éléments détachable tels que les broches, les plateaux déflecteurs de graisse et le collecteur de graisse. Vidanger la graisse du lèchefrite et retirer le lèchefrite de la rôtissoire lorsque la vidange est terminée.
5. Retirer le mécanisme moteur de l'intérieur de la rôtissoire.
   a. En soutenant le tube d'entraînement central, faire coulisser la rondelle métallique et le collier de chaque côté du tube vers le milieu pour dégager le tube.
   b. Déposer les disques d'entraînement en les tirant directement vers l'intérieur du compartiment de cuisson.
6. Laver séparément tous les éléments déposés, dans un évier ou une zone de lavage de vaisselle. Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou corrosif. Les articles à revêtement Teflon® en option se lavent à l'eau chaude savonneuse seulement.
7. Essuyer les surfaces métalliques intérieures du four avec une serviette en papier pour enlever les débris d'aliments.
8. Nettoyer l'interieur avec un chiffon ou une éponge propre et humide et tout bon détergent commercial à la concentration préconisée.
9. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes. Au bout de 10 minutes, détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique.
10. Rincer les surfaces avec soin en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.
11. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Laisser la porte ouverte pour sécher complètement l'intérieur. Toujours remettre en place les pièces amovibles, y compris le lèchefrite et les plateaux déflecteurs de graisse avant utilisation.

ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.



12. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.
13. Essuyer le tableau de commande et les poignées de porte avec soin car ces surfaces comportent des débris et des bactéries. Sécher le tableau de commande avec un chiffon doux propre.
14. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'armoire avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable. Les surfaces extérieures à revêtement couleur en option doivent être essuyées avec un chiffon ou une éponge humide et séchées avec un chiffon propre.
15. Nettoyer les portes vitrées avec un nettoie-vitre commercial standard.

ATTENTION



Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN DU JOINT DE RÔTISSOIRE

Il est important d'étendre la durabilité du joint de four en le nettoyant de façon quotidienne. Les acides et composés associés contenus dans la graisse, en particulier la graisse de poulet, affaiblissent la structure du joint sauf s'il est nettoyé de façon quotidienne.

Le nettoyage régulier permet de protéger la structure du joint de la détérioration causée par les aliments acides. Après avoir laissé refroidir le four, déposer le joint détachable et le laver à l'eau chaude savonneuse. **Ne pas** mettre le joint au lave-vaisselle

ATTENTION

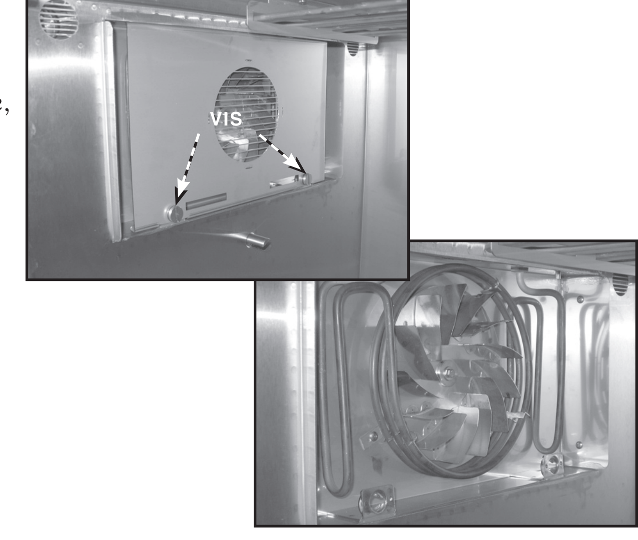


TOUJOURS REMETTRE LE JOINT DE PORTE EN PLACE AVANT DE NETTOYER L'INTÉRIEUR OU DE FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL.



NETTOYER LE BOÎTIER DE CONVECTION DE LA RÔTISSOIRE

Déposer les vis qui maintiennent le panneau de ventilateur de convection sur l'intérieur de la chambre de cuisson. Vaporiser un dégraissant commercial sur le dos et l'avant et laisser agir sur la graisse pendant 10 minutes. Avec un tampon à récurer en plastique, détacher tout dépôt dur et rincer à l'eau chaude.



Avec une éponge humide et, le cas échéant, un tampon à récurer en plastique, essuyer tout dépôt gras éventuel autour de l'élément de convection et des pales de ventilateur, en prendant garde de ne pas déformer l'élément ou les pales. Le cas échéant, vaporiser du dégraissant sur ces surfaces pour dissoudre les dépôts gras éventuels, mais utiliser uniquement un chiffon ou une éponge humide pour éliminer la graisse dissoute.

Remonter le panneau de ventilateur et serrer les vis à la main.

APRÈS LE NETTOYAGE, IL EST POSSIBLE DE FAIRE TOURNER L'APPAREIL PENDANT 30 À 40 MINUTES POUR FACILITER LE SÉCHAGE. IL PEUT Y AVOIR UN PEU DE FUMÉE, CE QUI EST NORMAL.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL DE LA RÔTISSOIRE UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler l'état physique et le serrage de la visserie. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement du four.

DANGER





L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

ATTENTION



POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

RÉPARATION

DANGER



VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

DANGER



LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

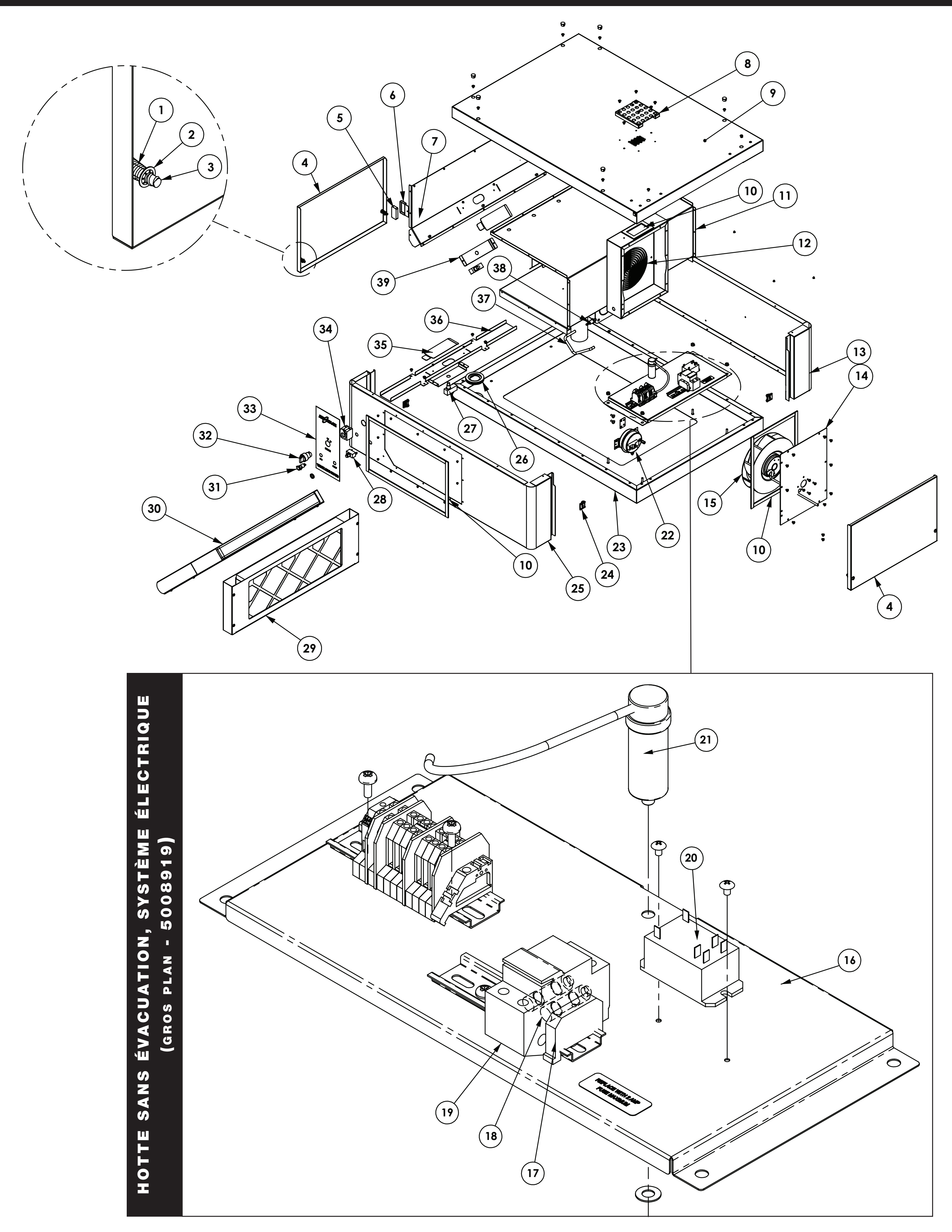
GUIDE DE DÉPANNAGE

Code d'erreur	Description	Cause possible
E-10	**Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	**Sonde d'air d'enceinte ouverte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	**Court-circuit de la sonde de produit** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	**Sonde de produit ouverte** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	**Température trop basse**	L'appareil n'a pas atteint la valeur de consigne pendant plus de 90 minutes.
E-31	**Température trop élevée**	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 14 °C pendant plus de 2 minutes. **Remarque :** Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 80 °C.
E-50	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-51	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-60	**Erreur d'horloge temps réel**	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	**Erreur d'horloge temps réel**	Contacter l'usine.
E-70	**Erreur de configuration de commutateurs DIP**	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	**Tension trop basse**	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	**Tension trop haute**	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	**Erreur EEPROM**	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-82	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-83	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-85	**Erreur EEPROM**	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	**Erreur EEPROM**	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	**Erreur EEPROM**	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	**Erreur EEPROM**	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	**Bouton coincé**	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-dS	**Erreur de clé de données**	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	**Erreur de clé de données**	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	**Clé de données débranchée**	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
Remarque : *En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.*		

Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

HOTTE SANS ÉVACUATION, ÉTAGE FINAL (CÔTÉ DROIT ILLUSTRÉ)



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

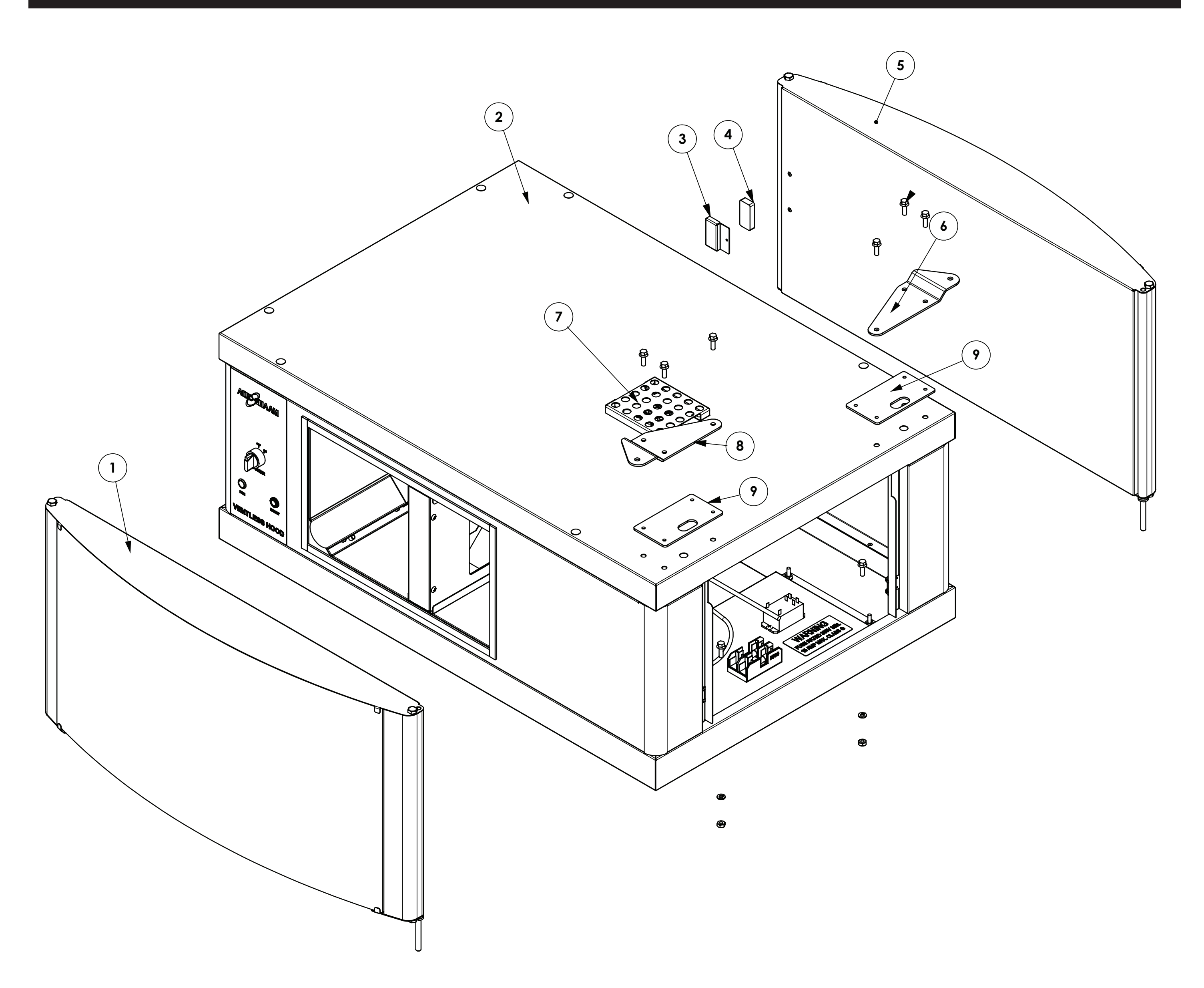
HOTTE SANS ÉVACUATION, ÉTAGE FINAL ET LISTE DES PIÈCES ÉLECTRIQUES

* NON REPRÉSENTÉ

REP.	DESCRIPTION		RÉF.	QTÉ
1	RESSORT, CT M6x48, SÉCURITÉ		SD-22194	4
2	RONDELLE DE SÉCURITÉ, ACIER		WS-22195	4
3	GOUJON, CT M6x27 MM, ¼ TOUR		ST-22193	4
4	CAPOT LATÉRAL		1007843	2
5	AIMANT, SMCO, ARGENT		MA-27568	1
6	SUPPORT, AIMANT DE PORTE		1009532	1
7	ASSEMBLAGE SOUDÉ PAR POINTS, PANNEAU MURAL	CÔTÉ DROIT	5009187	1
		CÔTÉ GAUCHE*	5009510	1
8	LOGEMENT, DÉFLECTEUR, ÉVACUATION		1010387	1
9	COUVERCLE SUPÉRIEUR		1007841	1
10	RUBAN, VHB, MOUSSE, 12,7 MM x 65,8 M		GS-2019	9
11	ASSEMBLAGE SOUDÉ, TUBE INTÉRIEUR		5007005	1
12	TAMIS, VENTILATEUR		1002412	1
13	PANNEAU, CÔTÉ SANS COMMANDES	CÔTÉ DROIT	1008460	1
		CÔTÉ GAUCHE*	1010127	1
14	PLAQUE DE FERMETURE, LOGEMENT DE VENTILATEUR		1009737	1
15	VENTILATEURS, 208-240 V TANS., VHC-5		FA-3716	1
16	MODULE ÉLECTRONIQUE		5008919	1
17	BORNE		TN-34305	2
18	FUSIBLE, 2 A, CLASSE G		FU-34929	2
19	PORTE-FUSIBLE, DOUBLE		FU-34771	1
20	RELAIS, MONTÉ SUR TABLEAU D'ALIMENTATION		RL-33493	1
21	VENTILATEURS, CT, CONDENSATEUR, 2 MFD		FA-33440	1
22	KIT MANOCONTACTEUR		5014332	1
23	ASSEMBLAGE SOUDÉ, PANNEAU INFÉRIEUR	CÔTÉ DROIT	5009151	1
		CÔTÉ GAUCHE*	5009504	1
24	CLIP DE MAINTIEN, M6		CL-22196	4
25	PANNEAU, CÔTÉ COMMANDES	CÔTÉ DROIT	1008459	1
		CÔTÉ GAUCHE*	1010132	1
26	BAGUE, DOUILLE, MEMBRANE		BU-22204	1
27	COMMUTATEUR, À DÉTENTE, VHC		SW-33148	2
28	INTERR., BOUTON POUSSOIR UNIPOL. UNIDIR.		SW-33495	1
29	FILTRE À ODEURS		FI-25866	1
30	FILTRE À GRAISSE		FI-25867	1
31	TÉMOIN LUMINEUX BLANC, 250 V		LI-3951	1
32	INTERRUPTEUR PRINCIPAL, ROUGE		SW-33101	1
33	TABLEAU, FAÇADE, LOGO BLANC		PE-28690	1
34	INTERR., CT, BOUTON-POUSSOIR, INSERT		SW-3683	1
35	VOLET, FILTRE, VHML-5, VHES-5		1001478	2
36	PORTE-FILTRE INFÉRIEUR		1009746	1
37	TUYAUX, CT, NORPRENE		TU-24183	1
38	RACCORD, CT À CANNELURES, PANNEAU		FT-24182	1
39	PORTE-COMMUTATEUR		1009747	2

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

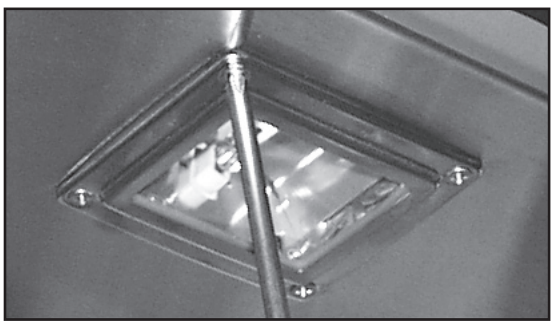
ENSEMBLE COMPLET DE LA HOTTE SANS ÉVACUATION
(CÔTÉ DROIT, PORTE INCURVÉE, PASSAGE À TRAVERS ILLUSTRÉ)



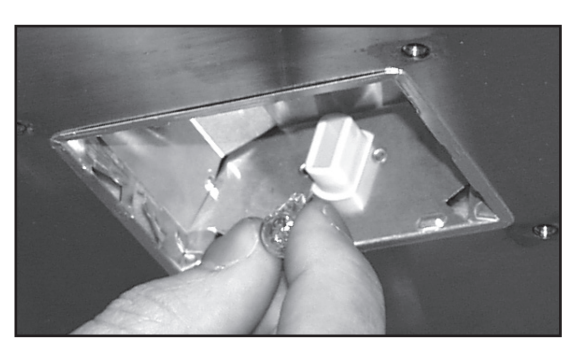
* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE*	
REP.	**DESCRIPTION**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**
1	PORTE, CÔTÉ COMMANDES	5007184	1	5007184	1
2	COUVERCLE SUPÉRIEUR	1007841	1	1007841	1
3	SUPPORT, AIMANT DE PORTE	1009532	1	1009532	1
4	AIMANT, PORTE	MA-25734	1	MA-25734	1
5	PORTE, CÔTÉ SANS COMMANDES	5009542	1	5009805	1
6	CHARNIÈRE, PORTE ARRIÈRE	1007758	1	1007758	1
7	LOGEMENT, DÉFLECTEUR, ÉVACUATION	1010387	1	1010387	1
8	CHARNIÈRE, PORTE AVANT	1007756	1	1007756	1
9	PLAQUE, SUPPORT, PORTE	1008497	1	1008497	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

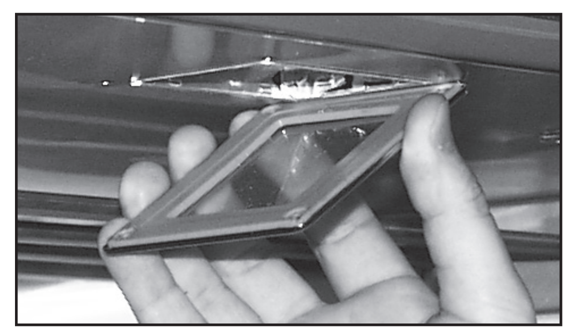
RÔTISSOIRE, INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES LAMPES




A




B et C



D

Pour remplacer les lampes :

A. retirer les quatre écrous retenant le couvercle du voyant en verre (CV-26607) et le joint (GS-26609) en place en prenant soin de ne pas laisser tomber le couvercle de verre (GL-26608) dans le four.

B. Tirer la lampe à l'extérieur

C. Appuyez sur la lampe de remplacement (LP-34213) pour la mettre en place

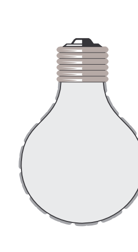
D. Réinstaller le couvercle en verre et le joint, en l'attachant à l'aide des quatre écrous retirés lors de la première étape.

ATTENTION



NE PAS MANIPULER LA NOUVELLE AMPOULE A MAIN NUE. PORTER DES GANTS EN COTON BLANCLORS DU REMPLACEMENT DES AMPOULES.

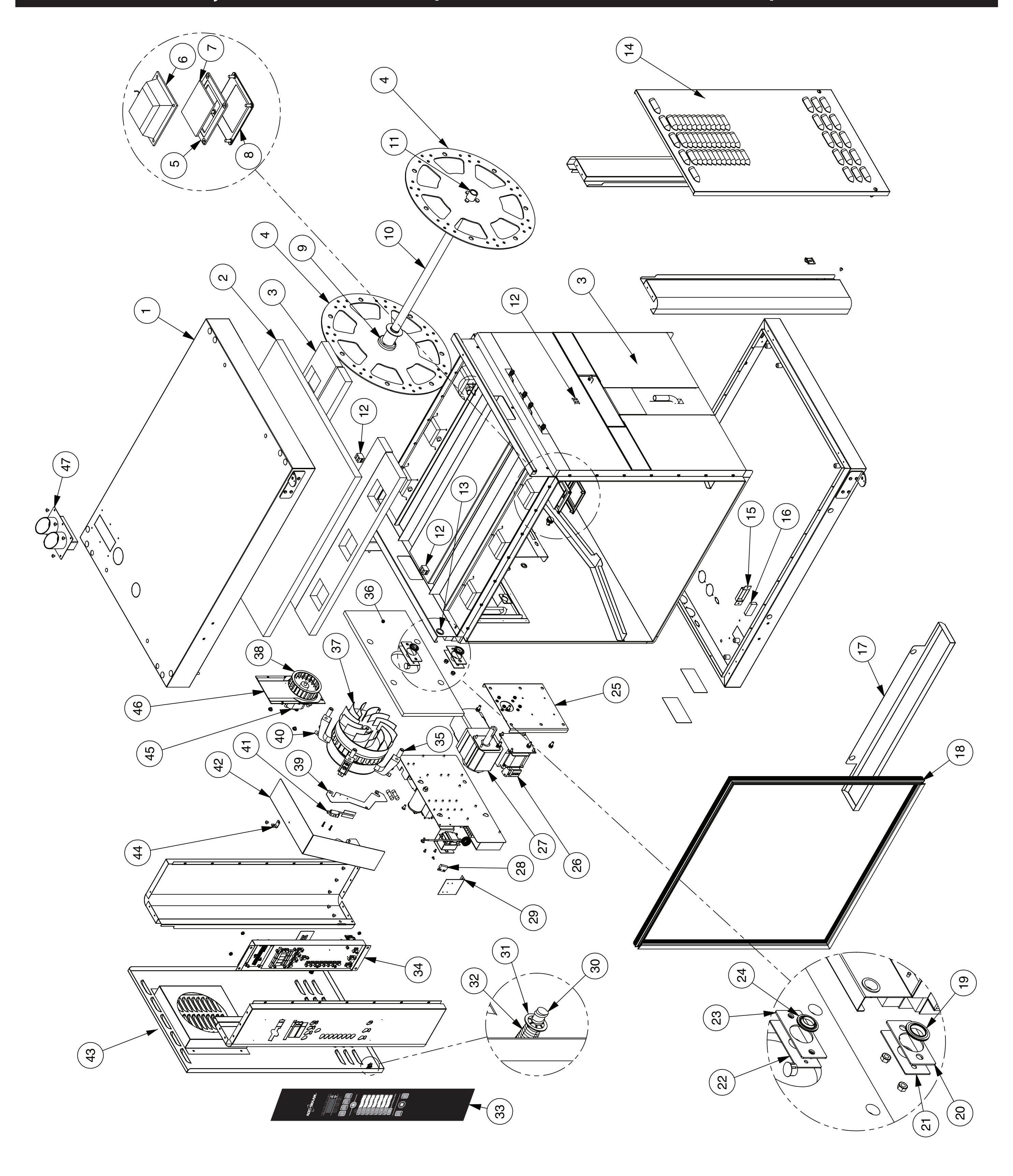
ATTENTION



La performance de cette unité a été optimisée à l'aide des ampoules fournies par l'usine. Ces ampoules doivent être remplacées avec un remplacement exact ou avec un remplacement recommandée par l'usine. Ces ampoules doivent être traitées pour résister à la casse et doivent être remplacées par des ampoules traitées de la même manière afin de maintenir la conformité avec les normes NSF. NE PAS serrer excessivement les ampoules dans leurs douilles et ce, pour ne pas endommager le filament de l'ampoule.

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÔTISSOIRE, ÉTAGE FINAL (ILLUSTRATION CÔTÉ DROIT)



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

RÔTISSOIRE, LISTE DES PIÈCES DE L'ÉTAGE FINAL

* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	ENSEMBLE POINT DE FIXATION, PANNEAU SUPÉRIEUR	5009718	1	5009718	1
2	ISOLATION, 25 MM X 1,22 M X 7,62 M N° 6, RT2300 (0,42 M²)	IN-24588	1	IN-24588	1
3	ISOLATION, COTÉ SANS COMMANDE	IN-28356	1	IN-28356	1
4	DISQUE, 7 BROCHES	1001636	2	1001636	2
5	JOINT, LAMPE DE FOUR	GS-26609	6	GS-26609	6
6	ENSEMBLE LAMPE COMPLÈTE, 20 W	LP-34185	6	LP-34185	6
	POUR REMPLACER LES LAMPES	LP-34213	6	LP-34213	6
7	VERRE, LAMPE DE FOUR	GL-26608	6	GL-26608	6
8	COUVERCLE POUR LAMPE DE FOUR	CV-26607	6	CV-26607	6
9	ENSEMBLE, SOUDURE, MOYEU D'ENTRAÎNEMENT	DV-26648	1	DV-26648	1
10	MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT, TUBE SOUDÉ, ENSEMBLE ACIER INOXYDABLE	DV-26863	1	DV-26863	1
11	MOTEUR D'ENTRAINEMENT, MOYEU, DISQUE, SANS COMMANDE	DV-26108	1	DV-26108	1
12	BLOC, 2 BORNES, PORCELAINE	BK-33546	4	BK-33546	4
13	DOUILLE À RESSORT 7/8 PO, NOIRE	BU-3007	4	BU-3007	4
14	PANNEAU, CÔTÉ SANS COMMANDES ACIER INOXYDABLE	1001585	1	1001585	1
	BORDEAUX	1007425	1	1007425	1
15	COUVERCLE, AIMANT, INTÉRIEUR, UNIQUE	1001667	4	1001667	4
16	AIMANT, SMCO, ARGENT	MA-27568	4	MA-27568	4
17	RAMASSE-GOUTTES, DEVANT	1009063	1	1009063	1
18	JOINT, PORTE	GS-25753	1	GS-25753	1
19	DOUILLE, JOINT, ARBRE DE RÔTISSOIRE	BU-27387	1	BU-27387	1
20	CALE, JOINT, MOTEUR DE RÔTISSOIRE	1007676	1	1007676	1
21	PLAQUE, COUVERCLE, JOINT, MOTEUR DE RÔTISSOIRE	1006744	1	1006744	1
22	PLAQUE, COUVERCLE, JOINT, MOTEUR DE RÔTISSOIRE	1006783	1	1006783	1
23	CALE, JOINT, MOTEUR DE VENTILATEUR	1007675	1	1007675	1
24	DOUILLE, JOINT, ARBRE DE VENTILATEUR	BU-27388	1	BU-27388	1
25	PLAQUE, MONTAGE, MOTEUR	1007015	1	1007015	1

SUITE À LA PAGE SUIVANTE

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

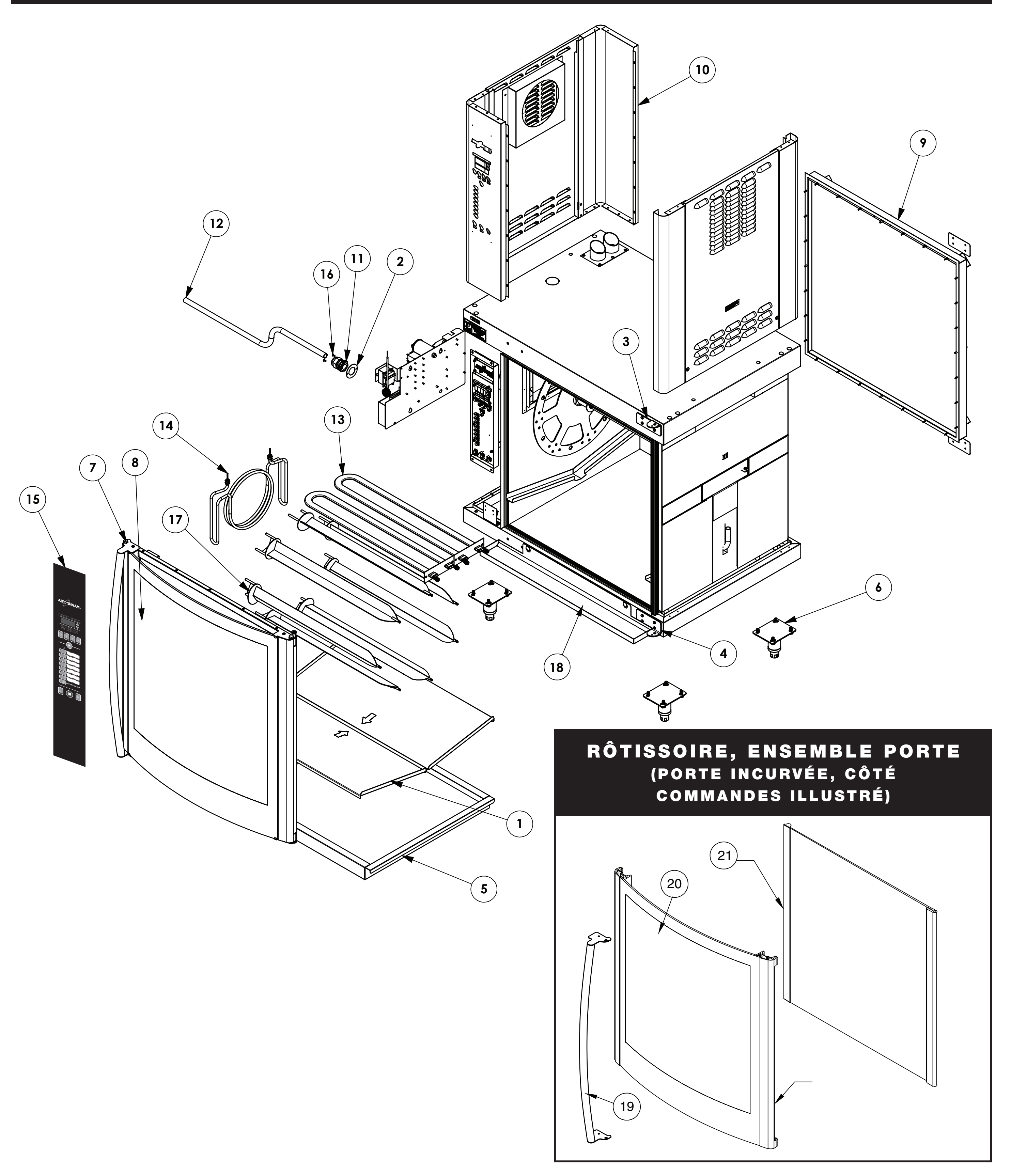
RÔTISSOIRE, LISTE DES PIÈCES DE L'ÉTAGE FINAL (SUITE)

* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
26	TRANSFORMATEUR, ABAISSEUR DE TENSION	TN-33460	1	TN-33460	1
27	MOTEUR, CA, ENTRAÎNEMENT, ANGLE DROIT	MO-33893	1	MO-33893	1
	*CONDENSATEUR DU MOTEUR	MO-33988	1	MO-33988	1
28	INTERRUPTEUR, CAPTEUR DE PROXIMITÉ	SW-33906	1	SW-33906	1
29	SUPPORT, CONTACTEUR DE PORTE	1003474	1	1003474	1
30	GOUJON, CT M6 X 27 MM, 1/4 TOUR	ST-22193	1	ST-22193	1
31	RONDELLE DE SÉCURITÉ, ACIER	WS-22195	4	WS-22195	4
32	RESSORT, CT M6 X 48, SÉCURITÉ	SD-22194	1	SD-22194	1
33	PANNEAU DE FAÇADE — HAUT DE GAMME	PE-25738	1	PE-25738	1
	DE SÉRIE	PE-25869	1	PE-25869	1
	INTRODUIRE LA CARTE — HAUT DE GAMME UNIQUEMENT	PE-25740*	1	PE-25740*	1
34	ENSEMBLE, COMMANDES, SYSTÈME ÉLECTRIQUE	CC-34453	1	CC-34453	1
35	ENTRETOISE, ENSEMBLE MOTEUR	SP-26950	4	SP-26950	4
36	ISOLATION, BOÎTE DE CONVECTION	IN-27845	1	IN-27845	1
37	ENSEMBLE MOTEUR À CONVECTION	5002607	1	5002607	1
38	ÉVENT D'ÉVACUATION, MOTEUR, VENTILATEUR, ROUE	FA-33481	1	FA-33481	1
39	SUPPORT, SOUFFLANTE, INTERRUPTEUR À ABATTANT	1001913	1	1001913	1
40	SUPPORT, MONTAGE, CONDUITE D'AIR	1002069	3	1002069	3
41	INTERRUPTEUR, VENTILATEUR, ABATTANT	SW-33907	1	SW-33907	1
42	CONDUITE D'AIR	1002068	1	1002068	1
43	PANNEAU, CÔTÉ COMMANDES — ACIER INOXYDABLE	5000949	1	5000949	1
	BORDEAUX	5006216	1	5006216	1
44	BRIDE, LIMITE HAUTE	CM-2023	1	CM-2023	1
45	VENTILATEUR, MOTEUR, ÉVACUATION + ÉVENT, 240 V, 50/60 HZ	FA-33221	1	FA-33221	1
46	ENSEMBLE, POINT DE FIXATION, PLAQUE, CAISSON	5009414	1	5009414	1
47	ENSEMBLE SOUDÉ, FAUX ÉCHAPPEMENT DOUBLE	5009743	1	5009743	1



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÔTISSOIRE, ENSEMBLE COMPLET (PORTE INCURVÉE, DOS PLAT ILLUSTRÉ)



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÔTISSOIRE, LISTES DES PIÈCES DE L'APPAREIL COMPLET

* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	LÈCHE-FRITE	1001555	2	1001555	2
2	RONDELLE, RÉDUCTEUR DE TENSION	1002389	1	1002389	1
3	CHARNIÈRE, SUPÉRIEURE, PORTE	1007672	1	1002596	1
4	CHARNIÈRE, INFÉRIEURE, PORTE	1007673	1	1002597	1
5	ENSEMBLE SOUDÉ, LÈCHEFRITE	5001094	1	5001094	1
6	ENSEMBLE, PIED, 102 mm, RÉGLABLE - JEU DE 4 (INCLUT LES RÉFÉRENCES CI-DESSOUS)	5001765	1	5001765	1
	PLAQUE DE PIED	LG-26123	4	LG-26123	4
	PIED, ACIER INOXYDABLE, RÉGLABLE	FE-26125	4	FE-26125	4
	VIS DE FIXATION	SC-2351	16	SC-2351	16
7	ENSEMBLE, PORTE, CÔTÉ COMMANDES	5005773	1	5009591	1
	ENSEMBLE, PORTE, CÔTÉ SANS COMMANDES	5006426	1	5009815	1
8	PORTE VITRÉE EXTERNE	5007824	1	—	—
9	OPTION, DOS PLEIN	5006214	1	5006214	1
10	ENSEMBLE, PANNEAUX ACIER INOXYDABLE (DROIT)	5006461	1	5006461	1
	(GAUCHE)	5007085	1	5007085	1
	BORDEAUX (DROIT)	5006211	1	5006211	1
	(GAUCHE)	5007086	1	5007086	1
	NOIR (DROIT)	5006212	1	5006212	1
	(GAUCHE)	5009209	1	5009209	1
11	DOUILLE, SERRE-CÂBLE, INT 208-240 V, MONOPHASÉ	BU-33505	1	BU-33505	1
	208-240 V, TRIPHASÉ ; 380-415 V	BU-33948	1	BU-33948	1
12	CORDON; 1 981 m 208-240 V, MONOPHASÉ	CD-33841	1	CD-33841	1
	208-240 V, TRIPHASÉ	CD-3987	1	CD-3987	1
13	ÉLÉMENT, RAYONNANT, BARREAU DE GRILLE 208V	EL-33974	1	EL-33974	1
	230 V, 240 V ET 380-415 V	EL-33973	1	EL-33973	1
14	ÉLÉMENT, 5kW, CONVECTION 208V	EL-34106	1	EL-34106	1
	230 V, 240 V ET 380-415 V	EL-34107	1	EL-34107	1
15	PANNEAU DE FAÇADE HAUT DE GAMME	PE-25738	1	PE-25738	1
	DE SÉRIE	PE-25869	1	PE-25869	1
	INTRODUIRE LA CARTE HAUT DE GAMME UNIQUEMENT	PE-25740*	1	PE-25740*	1
16	RIVET, AVEUGLE, N° 44, ACIER INOXYDABLE	RI-2100	2	RI-2100	2
17	ASSEMBLAGE SOUDÉ, BROCHE, COUDÉE	SI-25934	7	SI-25934	7
18	RAMASSE-GOUTTES, DEVANT	1009063	1	1009063	1

RÔTISSOIRE, ENSEMBLE PORTE LISTE DES PIÈCES

	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
19	POIGNÉE, PORTE	HD-26900	1	HD-26900	1
20	PORTE VITRÉE EXTERNE	5007824	1	—	—
21	PORTE VITRÉE INTERNE CÔTÉ COMMANDE	5006779	1	—	—
	CÔTÉ SANS COMMANDE	5008322	1	—	—

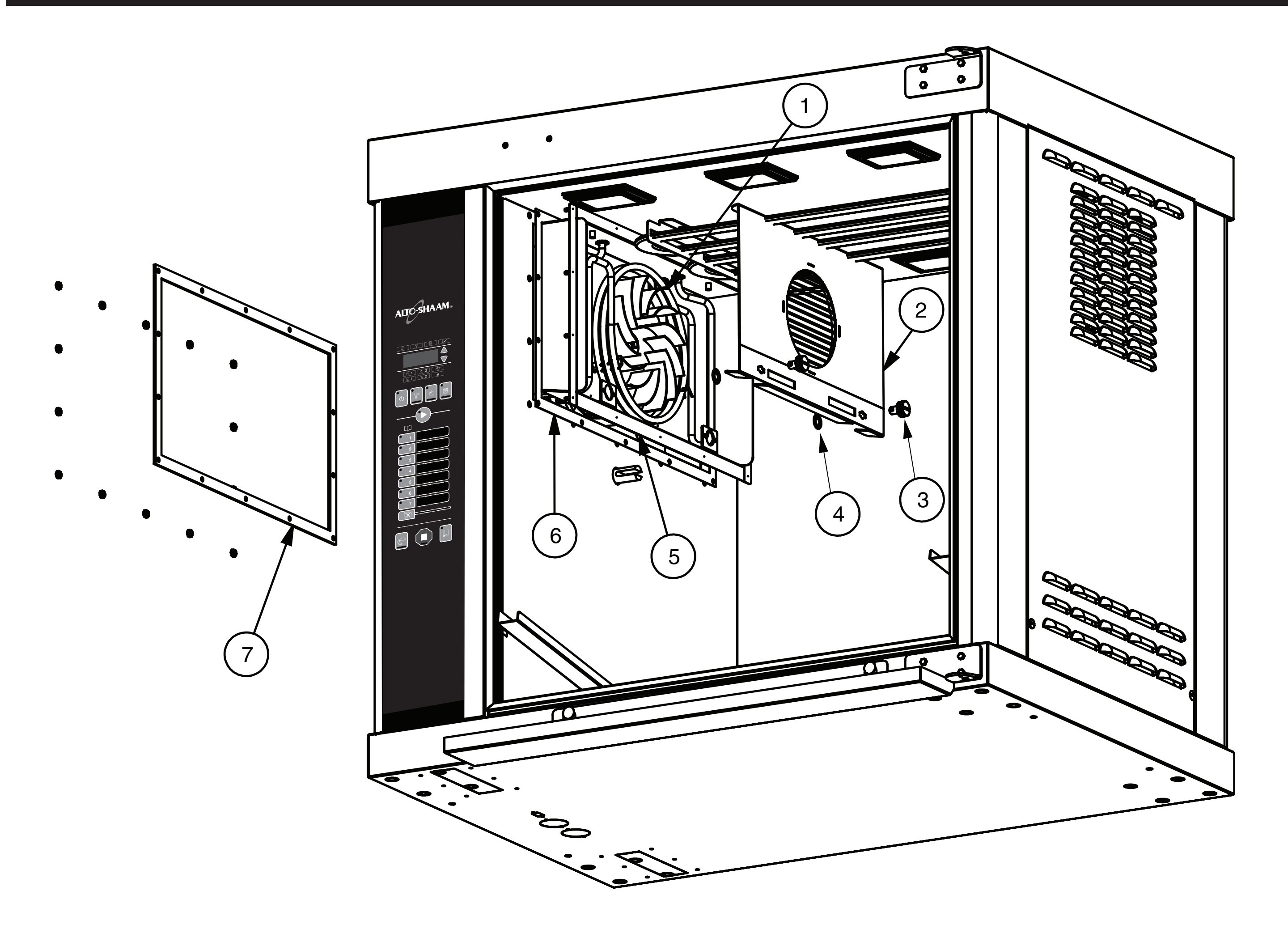
ATTACHES NÉCESSAIRES (NON REPRÉSENTÉ)

DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
RONDELLE, ESPACE PORTE, BAS	1002143	1	AXE, PORTE, BAS	PI-26352	1
RONDELLE, PLATE, M8	WS-22298	1	CONTRE-ÉCROU HEX 5/16-18	NU-25897	1
VIS, 5/16-18 X 5/8	SC-2900	3	VIS, INSERT	SC-25781	1
AXE, PORTE, HAUT	PI-26350	1	VIS, 8-32 X 3/8	SC-22378	6

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

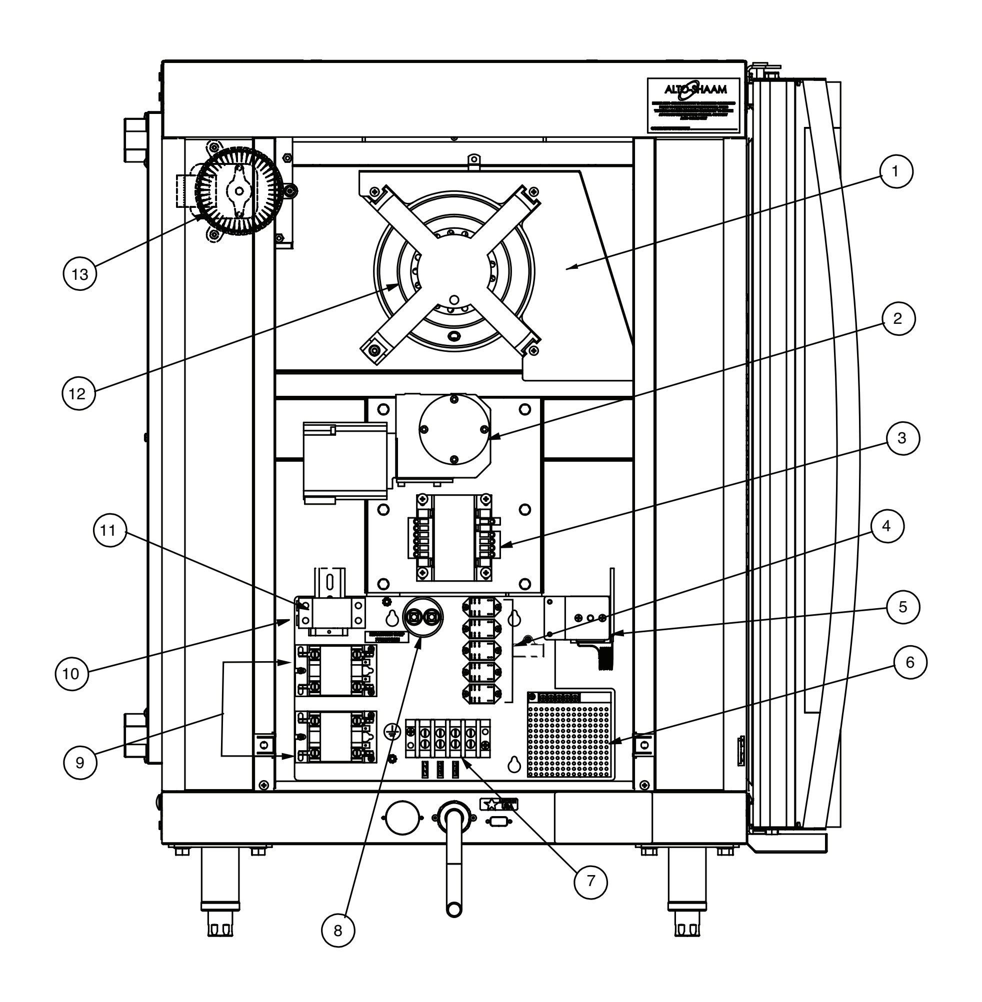
RÔTISSOIRE, VUE INTÉRIEURE



	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	SUPPORT, ÉLÉMENT	1003595	1	1003595	1
2	ÉLÉMENT SOUDÉ, COUVERCLE, SOUFFLEUSE	5005782	1	5005782	1
3	SOUFFLEUSE, COUVERCLE, VIS	CL-24089	2	CL-24089	2
4	SOUFFLEUSE, COUVERCLE, VIS, RONDELLE-FREIN	WS-24090	2	WS-24090	2
5	GOUJON SOUDÉ (POINT), CONDUIT, SOUFFLEUSE	5005848	1	5005848	1
6	JOINT, CAISSON D'AIR	GS-27389	1	GS-27389	1
7	PLAQUE, SUPPORT	1006650	1	1006650	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÔTISSOIRE, VUE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

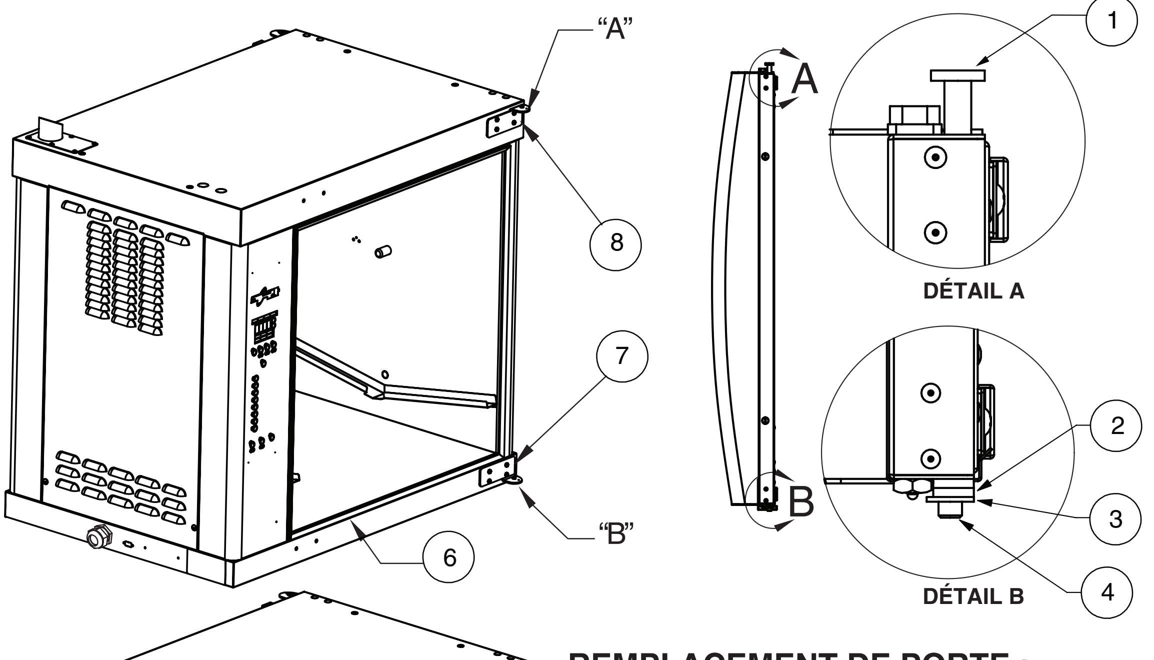


* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	CONDUITE D'AIR	1002068	1	1002068	1
2	MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT, 230 V, CA	MO-33893	1	MO-33893	1
3	TRANSFORMATEUR, ABAISSEUR DE TENSION	TN-33460	1	TN-33460	1
4	RELAIS, ALIMENTATION	RL-33930	5	RL-33930	5
5	INTERRUPTEUR, LIMITE HAUTE	SW-34454	1	SW-34454	1
6	PANNEAU, ALIMENTATION ÉLECTRIQUE, 12 VCC, INTERRUPTEUR	BA-33554	1	BA-33554	1
7	BORNIER	BK-3023	1	BK-3023	1
8	VENTILATEUR, CONDENSATEUR DE MOTEUR DE VENTILATEUR, 4 UF	FA-33931	1	FA-33931	1
9	CONTATEUR, 208/240 V, TRIPOLAIRE 25 A	CN-3052	2	CN-3052	2
	RÉSISTANCE, MOV, PROTECTION SURTENSION	RS-3578*	2	RS-3578*	2
10	FUSIBLE, 15 A, CLASSE G	FU-34772	2	FU-34772	2
11	PORTE-FUSIBLE	FU-34771	1	FU-34771	1
12	MOTEUR, VENTILATEUR DE CONVECTION, 220-240 V	M0-33892	1	M0-33892	1
13	ÉVENT D'ÉVACUATION, MOTEUR, VENTILATEUR, ROUE, 240 V, 50/60 HZ	FA-33221	1	FA-33221	1
14	INTERRUPTEUR, VENTILATEUR, ABATTANT	SW-33907*	1	SW-33907*	1
15	CONDENSATEUR DE MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT	MO-33988*	1	MO-33988*	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

RÔTISSOIRE, REMPLACEMENT DE PORTE EN VERRE (PORTE PLATE ILLUSTRÉE)



REMPLACEMENT DE PORTE :

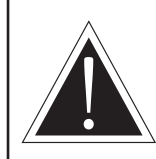
ÉTAPE 1 : RETIRER L'AXE SUPÉRIEUR (PI-26350) DU SUPPORT « A » À L'AIDE D'UN PETIT TOURNEVIS.

ÉTAPE 2 : ASSEMBLER LA PORTE SUR L'APPAREIL À L'AIDE DES ENTRETOISES COMME ILLUSTRÉ (DÉTAIL B).

ÉTAPE 3 : S'ASSURER QUE LA PORTE SOIT ALIGNÉE ET RÉINSÉRER L'AXE SUPÉRIEUR.

5

AVERTISSEMENT

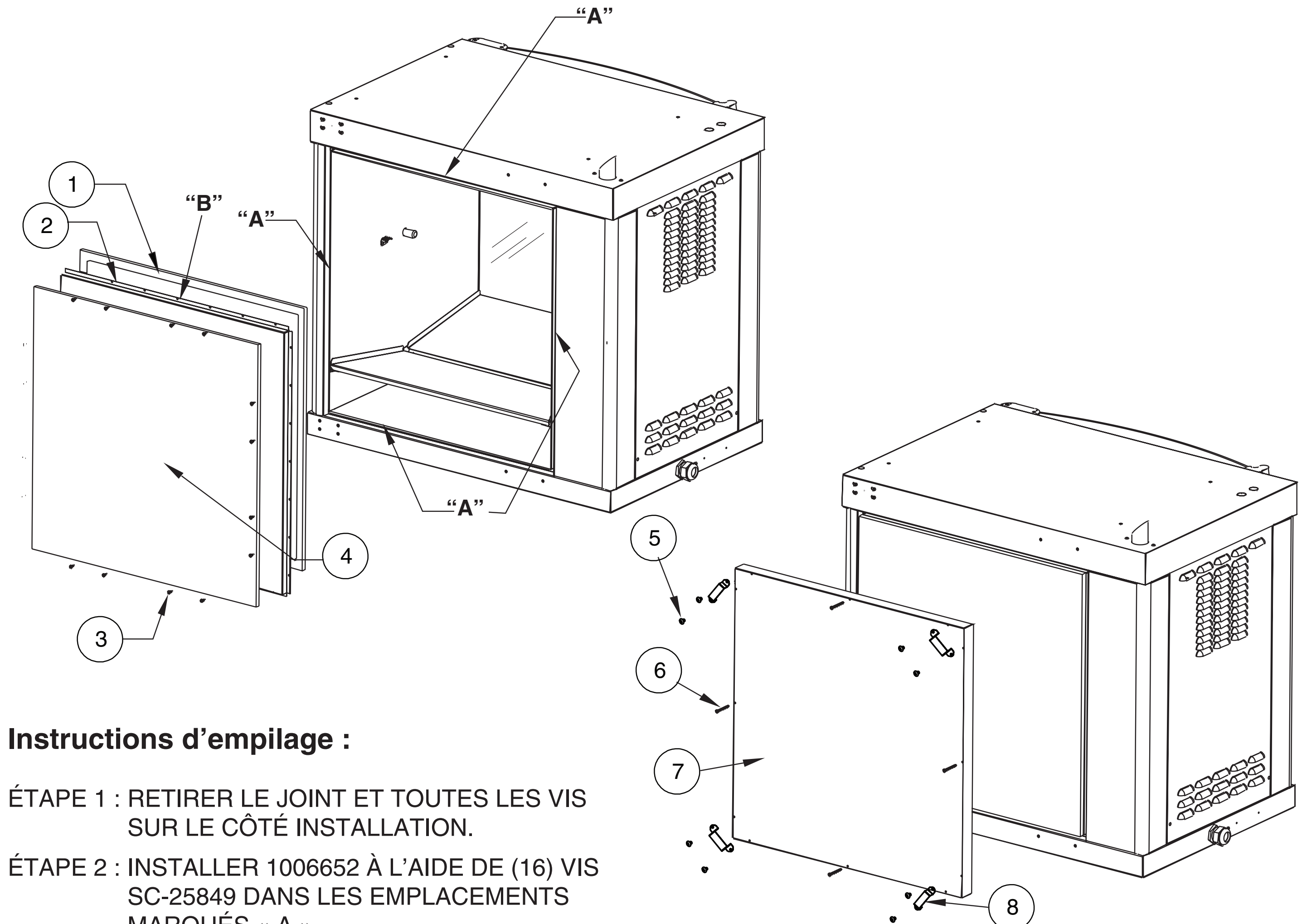


NE PAS TENTER DE DÉPOSER LA PORTE SANS AIDE. EN EFFET, ELLE EST EXTRÊMEMENT LOURDE ET RISQUE D'ÊTRE ENDOMMAGÉE ET DE PROBA QUE DE GRAVES BLESSURES SI ELLE VENAIT À TOMBER.

* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE*		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	AXE, PORTE, HAUT	PI-26350	1	PI-26350	1
2	ENTRETOISE	1002143	1	1002143	1
3	RONDELLE	WS-22298	1	WS-22298	1
4	AXE, PORTE, BAS	PI-26352	1	PI-26352	1
5	ENSEMBLE, PORTE, CÔTÉ COMMANDES	5006779	1	5009591	1
	ENSEMBLE, PORTE, CÔTÉ SANS COMMANDES	5007824	1	5009815	1
6	JOINT, PORTE	GS-25753	1	GS-25753	1
7	CHARNIÈRE, INFÉRIEURE, PORTE	1007673	1	1007673	1
8	CHARNIÈRE, SUPÉRIEURE, PORTE	1007672	1	1007672	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÔTISSOIRE, PANNEAU ARRIÈRE ACIER INOXYDABLE (5006214)



Instructions d'empilage :

ÉTAPE 1 : RETIRER LE JOINT ET TOUTES LES VIS SUR LE CÔTÉ INSTALLATION.

ÉTAPE 2 : INSTALLER 1006652 À L'AIDE DE (16) VIS SC-25849 DANS LES EMPLACEMENTS MARQUÉS « A ».

ÉTAPE 3 : INSTALLER 1006746 DANS 1006652 À L'AIDE DE (4) VIS SC-27843, (8) VIS SC-2459 ET (4) ENTRETOISES 1002822.

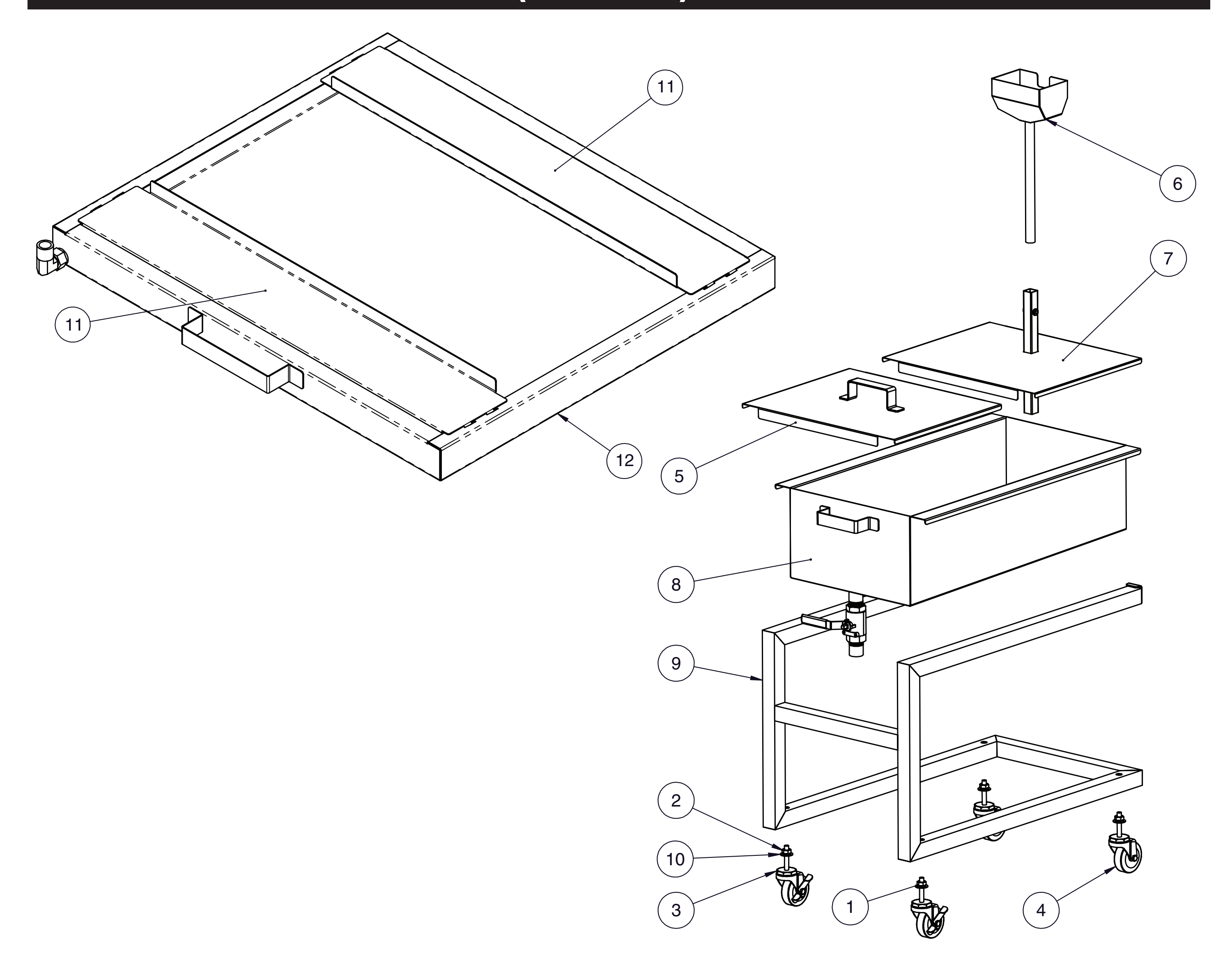
ÉTAPE 4 : ÉTANCHÉIFIER LA TOTALITÉ DU PÉRIMÈTRE DE L'OUVERTURE AVEC DU SILICONE « B ».

	MODÈLE >	PORTE INCURVÉE		PORTE PLATE	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	RUBAN DE JOINT	GS-28123	1	GS-28123	1
2	PANNEAU, INTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE ARRIÈRE	1006652	1	1006652	1
3	VIS, TÊTE CYLINDRIQUE	SC-25849	16	SC-25849	16
4	ISOLANT, FIBRE DE VERRE	IN-2003	1	IN-2003	1
5	VIS, NC PHIL BOMBÉE	SC-2459	8	SC-2459	8
6	VIS, TÊTE CYLINDRIQUE PHILLIPS	SC-27843	12	SC-27843	12
7	PANNEAU, INTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE ARRIÈRE	1006746	1	1006746	1
8	ENTRETOISE, ARRIÈRE MASSIF	1002822	4	1002822	4

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

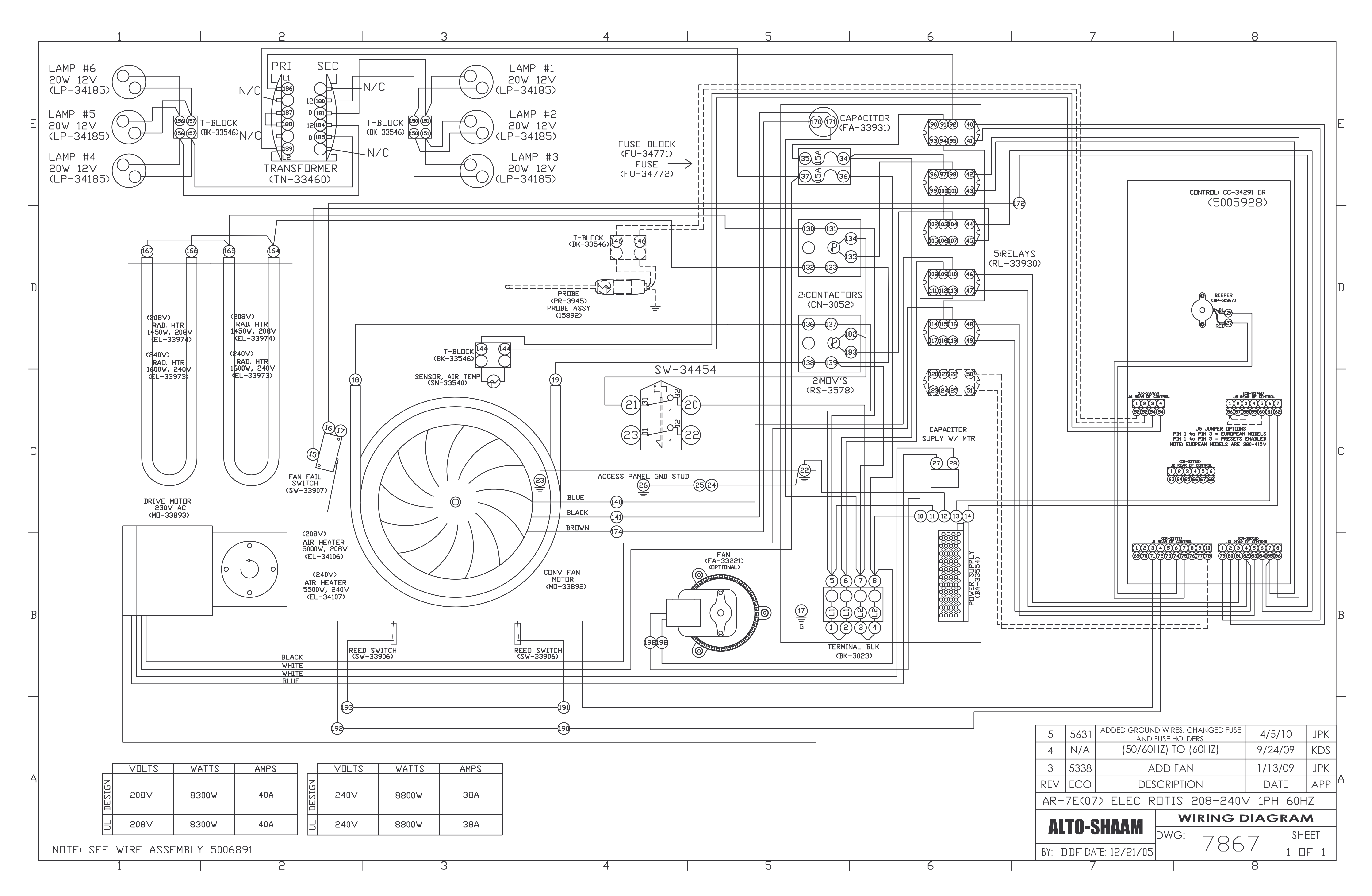
RÉPARATION

COLLECTEUR DE GRAISSE (5012271)



REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	RONDELLE-FREIN, DIA 1/2 PO	WS-24893	4
2	CONTRE-ÉCROU, 1/2-13 INOX	NU-24736	4
3	ROULETTE 76 MM À TIGE, PIVOTANTE AVEC FREIN	CS-24857	2
4	ROULETTE 76 MM À TIGE, PIVOTANTE	CS-24858	2
5	COUVERCLE D'ESPACEMENT	5012270	1
6	ENTONNOIR À TUBE	5012268	1
7	COUVERCLE À ENTONNOIR	5012266	1
8	BAC À GRAISSE	5012265	1
9	BÂTI MÉCANOSOUDÉ	5012264	1
10	ENTRETOIS DE PANNEAU DIRECTIONNEL	1006601	4
11	COUVERCLE DE LÈCHEFRITE	1011621	2
12	LÈCHEFRITE SOUDÉ À ÉCOULEMENT	5012290	1

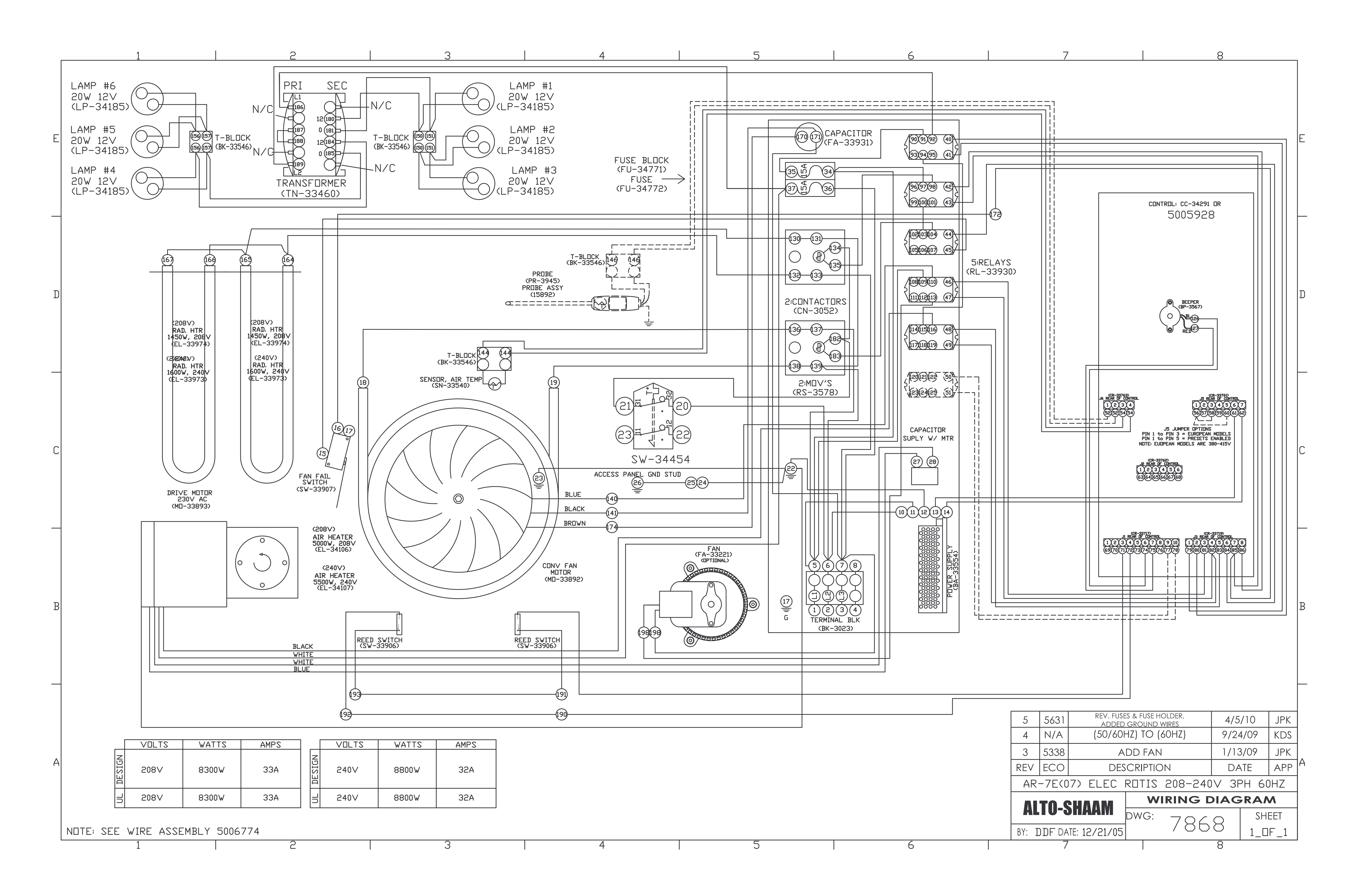
Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	8300W	40A
UL	208V	8300W	40A

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	240V	8800W	38A
UL	240V	8800W	38A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	5631	ADDED GROUND WIRES, CHANGED FUSE AND FUSE HOLDERS.	4/5/10	JPK
4	N/A	(50/60HZ) TO (60HZ)	9/24/09	KDS
3	5338	ADD FAN	1/13/09	JPK



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	8300W	33A
UL	208V	8300W	33A

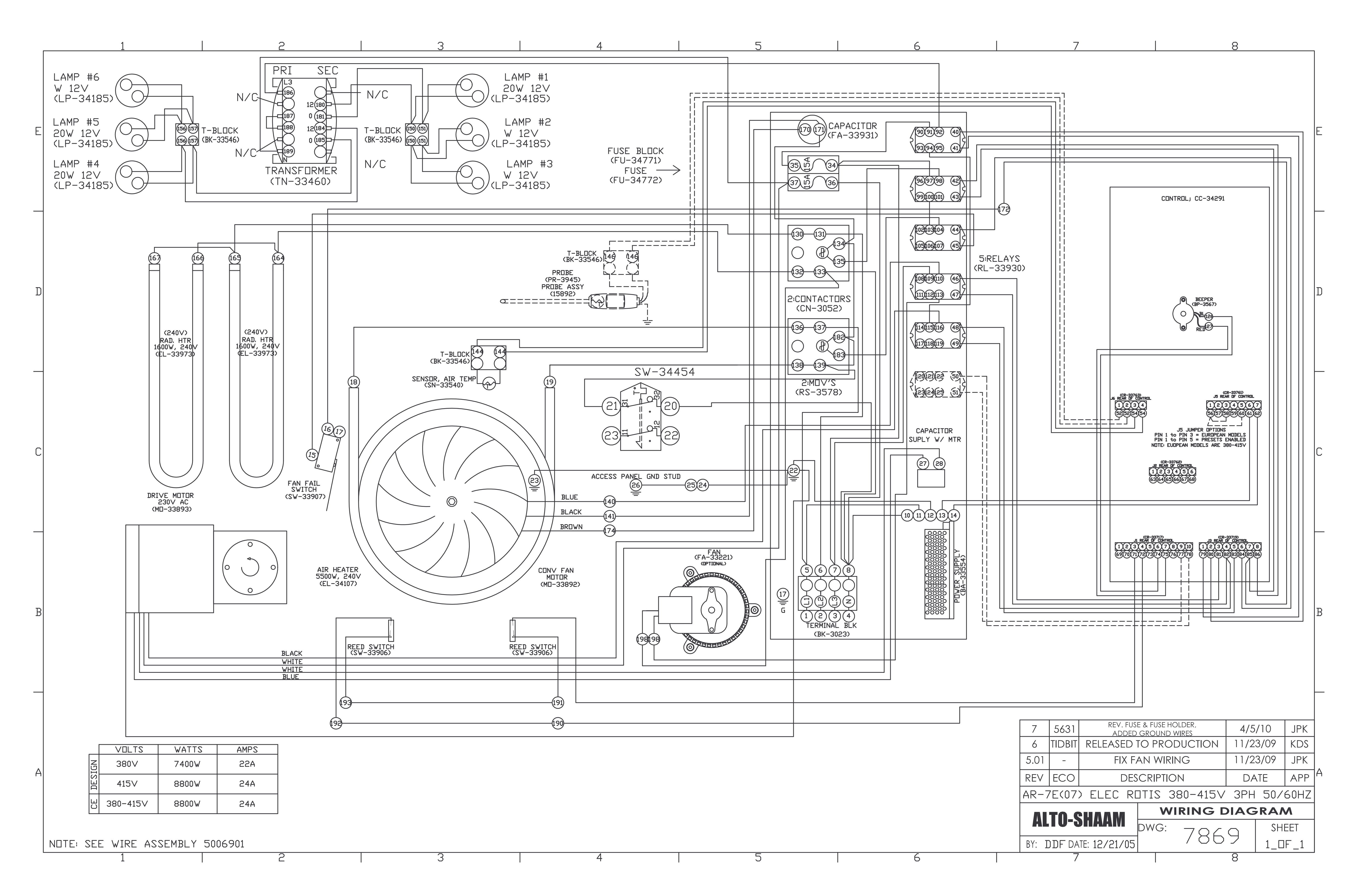
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	240V	8800W	32A
UL	240V	8800W	32A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	5631	REV. FUSES & FUSE HOLDER, ADDED GROUND WIRES	4/5/10	JPK
4	N/A	(50/60HZ) TO (60HZ)	9/24/09	KDS
3	5338	ADD FAN	1/13/09	JPK

AR-7E(07) ELEC ROTIS 208-240V 3PH 60HZ

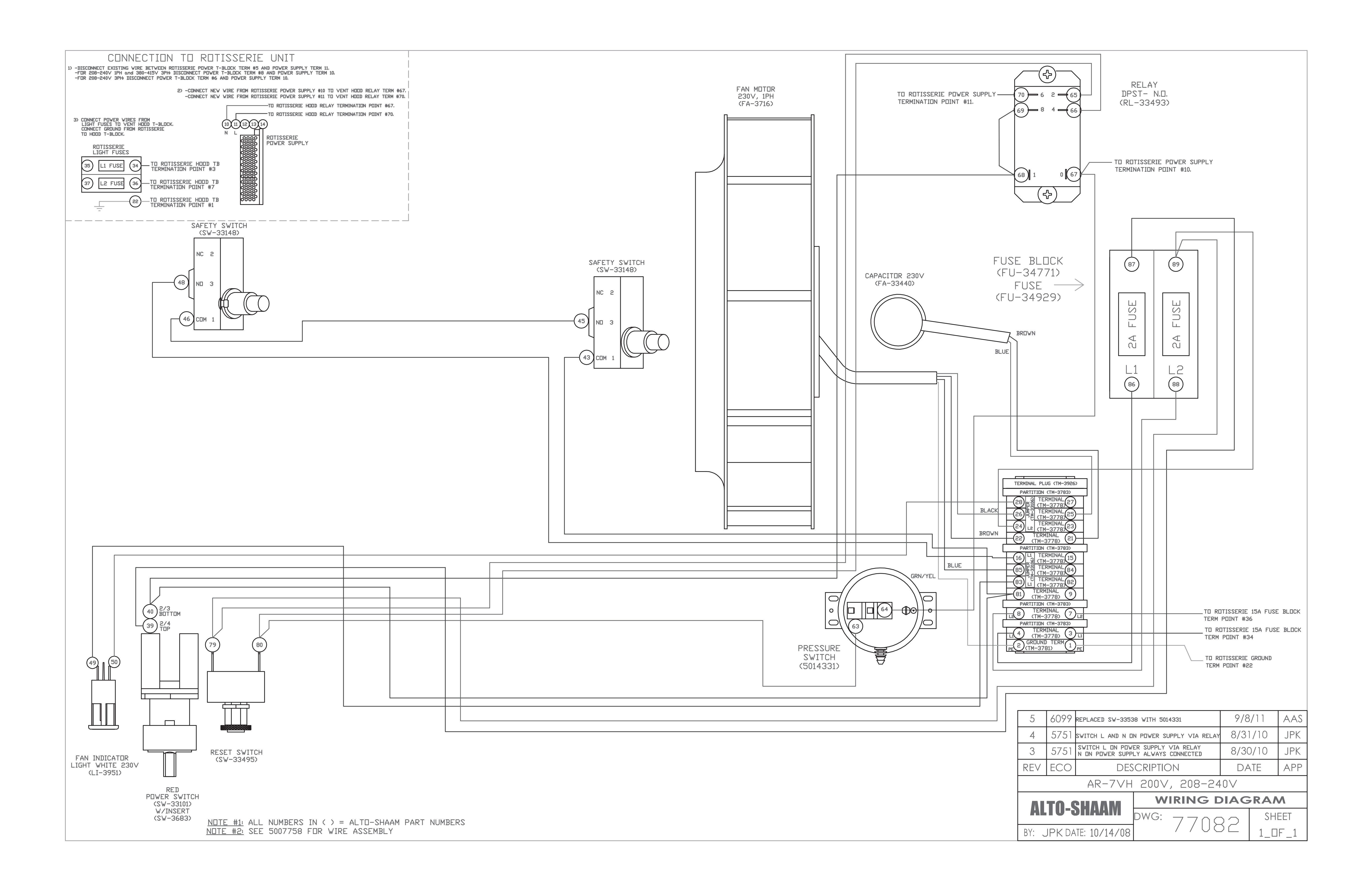
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: DDF DATE: 12/21/05 — DWG: 7868 — SHEET 1_OF_1



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	380V	7400W	22A
DESIGN	415V	8800W	24A
CE	380-415V	8800W	24A

7	5631	REV. FUSE & FUSE HOLDER, ADDED GROUND WIRES	4/5/10	JPK
6	TIDBIT	RELEASED TO PRODUCTION	11/23/09	KDS
5.01	-	FIX FAN WIRING	11/23/09	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	6099	REPLACED SW-33538 WITH 5014331	9/8/11	AAS
4	5751	SWITCH L AND N ON POWER SUPPLY VIA RELAY	8/31/10	JPK
3	5751	SWITCH L ON POWER SUPPLY VIA RELAY N ON POWER SUPPLY ALWAYS CONNECTED	8/30/10	JPK

AR-7VH 200V, 208-240V

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM — DWG: 77082 — SHEET 1 OF 1

BY: JPK DATE: 10/14/08

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

En vigueur 1 Novembre 2011

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : ____________________ Date d'installation : ____________________

Tension : ____________________ Lieu d'achat : ____________________

Numéro de série : ____________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.